

**HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI
TELEVISI DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI
JASA BOGA SMK NEGERI 3 KLATEN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
Kurnia Setyo Wardani
NIM 12511247007

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

**HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI TELEVISI
DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI JASA BOGA
SMK NEGERI 3 KLATEN**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
KURNIA SETYO WARDANI
NIM 12511247007

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI TELEVISI DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 KLATEN

Disusun oleh:

Kurnia Setyo Wardani

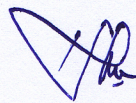
NIM 12511247007

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 3 September 2014

Mengetahui,
Ketua Program Studi

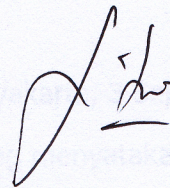
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Fitri Rahmawati, MP.

NIP. 19751010 200112 2 002

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kurnia Setyo Wardani

NIM : 12511247007

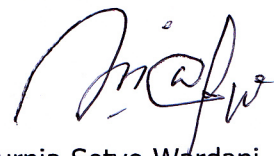
Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Hubungan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten.

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri *). Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 3 September 2014

Yang menyatakan,



Kurnia Setyo Wardani

NIM. 12511247007

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI TELEVISI DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 KLATEN


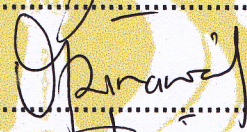

Disusun oleh:

Kurnia Setyo Wardani

NIM 12511247007

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada
tanggal 3 September 2014

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Fitri Rahmawati, M.P Ketua Penguji/Pembimbing		3-9-2014
Wika Rinawati, M.Pd Sekretaris		3-9-2014
Dr. Mutiara Nugraheni Penguji		3-9-2014

Yogyakarta, 3 September 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

MOTTO

“Lakukan setiap tindakan dengan keikhlasan, karena dengan ikhlas akan membawa berkah yang membahagiakan”.

“Mulailah perubahan dari hal yang terkecil, karena dari hal yang terkecil akan membuahkan hasil yang besar”.

“Janganlah kau selalu memandang ke atas yang tak akan pernah ada ujungnya, tapi pandanglah ke bawah maka kau akan selalu mensyukuri apa yang telah kau miliki”

“Berkatalah selalu jujur karena dengan kejujuran semuanya akan berakhir pada kebahagiaan”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah rabbi 'alamin segala puji dan syukur atas karunia yang telah Allah berikan kepadaku, sehingga laporan Skripsi ini bisa diselesaikan. Saya persembahkan karya kecil ini untuk Ayah "Fajar Irianto" , Ibu "Dra. Reni Kristi Winarti", adik "Kurniwan Satria Pambudi", serta pendampingku "Deskian Kurnia Wicaksono" . Terimakasih atas seluruh cinta, perhatian, kasih sayang, doa, pengorbanan serta dukungan kepada saya yang selama ini kalian berikan. Semoga dengan karya kecil ini bisa menjadi salah satu wujud dari bakti saya untuk membalas atas semua kebaikan kalian, keluarga dan kekasih tercinta.

Selain itu, saya ingin mengucapkan terimakasih kepada:

- Dosen Pendidikan Teknik Boga yang selalu membimbing saya sehingga saya bisa mendapatkan ilmu yang sangat bermanfaat.
- Kakek, nenek dan saudara-saudara saya yang saya sayangi, terimakasih atas dukungan, kasih sayang, dan doa yang telah kalian berikan.
- Kawan-kawan baikku yang selalu menyemangati untuk menyelesaikan skripsi ini.

HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI TELEVISI DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI JASA BOGA SMK NEGERI 3 KLATEN

Oleh:

Kurnia Setyo Wardani

NIM 12511247007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) intensitas siswa kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten dalam menonton tayangan program kuliner di televisi (2) pengetahuan siswa pada bidang boga kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten (3) hubungan menonton tayangan program kuliner di televisi dengan pengetahuan bidang boga siswa kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten.

Penelitian ini merupakan penelitian *ex-post facto* yang dilakukan di SMK Negeri 3 Klaten pada bulan Oktober 2013 - Juli 2014. Jumlah sampel uji coba adalah 50 siswa, sampel pada penelitian ini adalah 78 siswa dari populasi sebanyak 101 siswa. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan angket (kuesioner) dan tes pilihan ganda. Pengujian validitas instrument yang digunakan adalah *korelasi product moment*. Pengujian reliabilitas konsistensi *alpha cronbach*. Persyaratan analisis terdiri dari uji normalitas dan menggunakan *One Sample Kolmogorov-Smirnov Test* dan uji linearitas data menggunakan uji F. Hipotesis diuji dengan analisis regresi sederhana menggunakan *SPSS 16.0 release for windows*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Intensitas siswa Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten dalam menonton tayangan acara kuliner di televisi secara mayoritas masuk dalam kategori tinggi yaitu sebanyak 49 siswa (62,8%) (2) Pengetahuan bidang boga siswa Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten secara mayoritas masuk dalam kategori tinggi yaitu mencapai 39 siswa (50,0%) (3) Terdapat hubungan positif antara intensitas menonton tayangan acara kuliner di televisi dengan pengetahuan bidang boga, ragam variabel terikat mampu dijelaskan variabel bebas sebesar 34.5%.

Kata kunci: menonton tayangan kuliner, pengetahuan bidang boga

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul **“Hubungan Menonton Program Program Kuliner di Televisi dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten”** dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Fitri Rahmawati, MP. selaku Dosen Pembimbing TAS dan penguji yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si selaku ketua penguji dan validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Wika Rinawati, M.Pd selaku Sekretaris penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M. Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Sutriyati Purwanti, M. Si beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Purwanto, M. Pd selaku Kepala SMK N 3 Klaten yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK N 3 Klaten yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah di berikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 2014

Penulis,

Kurnia Setyo Wardani

NIM. 12511247007

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori	9
1. Media Televisi	9
2. Intensitas Menonton Televisi	21
3. Pengetahuan Bidang Boga.....	25

B. Kajian Penelitian yang Relevan	33
C. Kerangka Pikir	34
D. Hipotesis	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Desain Penelitian	36
1. Variabel Penelitian	37
2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
3. Jenis Penelitian	37
B. Populasi dan Sampel.....	38
C. Metode Pengumpulan Data	40
D. Instrumen Penelitian	42
E. Validitas Instrumen	45
F. Teknik Analisis Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Lokasi Penelitian	59
B. Deskripsi Data.....	60
1. Intensitas Menonton Tayangan Memasak di Televisi.....	60
2. Pengetahuan Bidang Boga.....	79
C. Prasyarat Analisis.....	89
D. Analisis Data.....	90
E. Pembahasan.....	92
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	98
B. Implikasi.....	98
C. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Tayangan Kuliner Hari Minggu Edisi Maret 2014.....	19
Tabel 2. Bahan yang bisa dimatangkan terlebih dahulu sebelum diolah.....	29
Tabel 3. Daftar Teknik Olah dan Pengertiannya.....	32
Tabel 4. Jumlah Populasi Siswa Kelas XI JB SMK N 3 Klaten.....	
Tabel 5. Jumlah Sampel Siswa Kelas XI JB SMK N 3 Klaten.....	46
Tabel 6. Kisi-kisi distribusi instrumen uji coba.....	50
Tabel 7. Interpretasi nilai r	54
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Kelompok Skor Intensitas	61
Tabel 9. Ukuran Sentral dan Penyebaran Skor Intensitas.....	62
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Kategori Intensitas.....	63
Tabel 11. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Frekuensi.....	64
Tabel 12. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Durasi	66
Tabel 13. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Sikap Saat Tayang.....	68
Tabel 14. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Keterkaitan	70
Tabel 15. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Keterhubungan	73
Tabel 16. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Konsekwensi Psikologis..	75
Tabel 17. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Konsekwensi Sosial	78
Tabel 18. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelompok Skor Pengetahuan ...	77
Tabel 19. Ukuran Sentral Dan Ukuran Penyebaran Skor Pengetahuan	81
Tabel 20. Distribusi Frekuensi Kategori Pengetahuan	81
Tabel 21. Kelas Interval dan Distribusi Frekuensi Persiapan Pengolahan.....	83
Tabel 22. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Pengolahan Makanan.....	85
Tabel 23. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Penyajian Makanan.....	87
Tabel 24. Hasil Uji Normalitas	90
Tabel 25. Hasil Uji Linearitas.....	90
Tabel 26. Ringkasan Hasil Analisis Regresi Linear	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Media Massa Paradigma Lama.....	11
Gambar 2. Media Massa Paradigma Baru.....	12
Gambar 3. Kerangka Berfikir.....	41
Gambar 4. Histogram Distribusi Frek Berdasarkan Skor Intensitas.....	62
Gambar 5. <i>Pie Chart</i> Distribusi Frekuensi Kategori Intensitas	63
Gambar 6. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Frekuensi	65
Gambar 7. Kecenderungan Skor Indikator Frekuensi	65
Gambar 8. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Durasi	67
Gambar 9. Kecenderungan Skor Indikator Durasi	67
Gambar 10. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Sikap Saat Tayang	69
Gambar 11. Kecenderungan Skor Indikator Sikap Saat Penayangan	69
Gambar 12. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Keterkaitan	71
Gambar 13. Kecenderungan Skor Indikator Keterkaitan	72
Gambar 14. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Keterhubungan.....	73
Gambar 15. Kecenderungan Skor Indikator Keseluruhan Program Tayang..	74
Gambar 16. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Kons Psikologis.....	75
Gambar 17. Kecenderungan Skor Indikator Kons Psikologis.....	76
Gambar 18. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Kons Psikologis.....	77
Gambar 19. Kecenderungan Skor Indikator Kons Psikologis	78
Gambar 20. Histogram frekuensi Menonton.....	79
Gambar 21. Histogram Distribusi Frek Berdasarkan Skor Pengetahuan...	80
Gambar 22. <i>Pie Chart</i> Distribusi Frekuensi Pengetahuan	82
Gambar 23. Histogram Distribusi Frek Indikator Persiapan Pengolahan...	83
Gambar 24. Kecenderungan Skor Indikator Persiapan Pengolahan	84
Gambar 25. Histogram Distribusi Frek Indikator Pengolahan Makanan...	85
Gambar 26. Kecenderungan Skor Indikator Pengolahan Makanan.....	86
Gambar 27. Histogram Distribusi Frek Indikator Penyajian Makanan.....	87
Gambar 28. Kecenderungan Skor Indikator Penyajian Makanan.....	88
Gambar 29. Histogram Frekuensi Pengetahuan Bidang Boga	88

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pedoman Observasi	
Lampiran 2. Catatan Lapangan	
Lampiran 3. Lembar Observasi	
Lampiran 4. Pedoman Penilaian Lembar Observasi	
Lampiran 5. Soal Kuisisioner.....	
Lampiran 6. Soal Test.....	
Lampiran 7. Kunci Jawaban.....	
Lampiran 8.	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) semakin hari semakin maju, hal ini dikarenakan mutu dari sumber daya manusia (SDM) itu sendiri memiliki tingkat pengetahuan dan kemampuan semakin tinggi. Berbagai kemajuan teknologi dapat dirasakan oleh masyarakat luas baik bidang komunikasi, elektronik, transportasi, ilmu pengetahuan dan bidang-bidang lainnya. Salah satu media yang dapat membantu menyalurkan pengetahuan yaitu media televisi.

Menurut Oemar Hamalik (1994:116) "Televisi adalah suatu perlengkapan elektronik yang pada dasarnya adalah sama dengan gambar hidup yang meliputi gambar dan suara". Televisi merupakan media massa elektronik yang mampu menyebarkan berita secara cepat dan memiliki kemampuan mencapai khalayak dalam jumlah tak terhingga pada waktu yang bersamaan.

Bila dikaji lebih jauh sebenarnya media massa televisi mempunyai fungsi utama yang selalu harus diperhatikan yaitu fungsi informatif, edukatif, rekreatif dan sebagai sarana mensosialisasikan nilai-nilai atau pemahaman-pemahaman baik yang lama maupun yang baru. Melihat secara umum pengaruh televisi terhadap siswa memang tampak sangat berguna dan bermakna karena media televisi ini merupakan sarana penyampaian informasi yang paling efektif dan

efisien, efektif dari segi penyampaian informasi dan efisien dari segi harga untuk memperoleh informasi tersebut. Dengan media televisi wawasan dan ilmu pengetahuan seorang siswa dapat berkembang dengan pesat sejalan dengan perkembangan teknologi yang ada. Banyak hal positif yang dapat diambil dari adanya media televisi ini yakni diantaranya seperti, informasi mengenai berita terkini, ilmu pengetahuan umum yang berupa acara yang mendidik seseorang untuk menambah wawasan dan lain sebagainya.

Pengetahuan merupakan informasi yang diperoleh seseorang setelah melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Dengan adanya pengetahuan maka seseorang akan lebih menerima dan terbuka karena pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam pembentukan sikap dan tindakan seseorang.

Pengetahuan mengenai sesuatu hal dapat diperoleh melalui proses belajar, pengamatan dan pengalaman yang telah didapatkan sebelumnya. Ketika memiliki pengetahuan yang luas, maka seseorang akan mengetahui sikap mana yang baik dan mana yang buruk, sehingga akan dapat menimbulkan kebiasaan atau sikap yang baru, baik sikap positif maupun negatif (Eni Wulandari : 1998).

Salah satu tayangan menarik yang disuguhkan oleh stasiun televisi adalah tayangan kuliner. Berbagai stasiun televisi berlomba-lomba menayangkan acara kuliner. Mulai dari lomba memasak, wisata kuliner, inovasi makanan, informasi tempat makan dan lainnya. Tidak dipungkiri bahwa adanya tayangan acara kuliner di televisi akan membantu berjalannya suatu industri pertelevisian

di Indonesia. Penayangan acara kuliner di media audiovisual ini mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Teknik penayangan yang canggih dalam acara kuliner di televisi akan menarik dan memikat antusiasme masyarakat Indonesia untuk menonton acara tersebut.

Berdasarkan hasil survei di SMK Negeri 3 Klaten pengetahuan siswa mengenai bidang Boga masih kurang baik, hal ini terbukti ketika diberikan pertanyaan wawancara masih banyak siswa yang tidak paham dengan pertanyaan yang diberikan. Selain kurangnya pengetahuan, siswa juga kurang optimal dalam menonton program kuliner di televisi. Padahal program kuliner di televisi bisa dijadikan siswa sebagai salah satu sarana memperoleh tambahan ilmu pengetahuan selain ilmu yang didapat dari sekolah. Di dalam acara tersebut banyak dikenalkan kepada penonton berbagai macam resep baru, teknik-teknik memasak, pengetahuan bahan makanan dan cara penyajian makanan (*plating*) yang menarik.

Melihat tayangan kuliner dapat memberikan pengaruh pada prestasi belajar siswa khususnya pada mata pelajaran produktif tetapi masih banyak siswa yang belum secara rutin melihat tayangan kuliner (Rizaldi Siagian, 2009). Pada pelajaran produktif, siswa SMK bidang boga dilatih ketrampilannya dan dituntut untuk berkreasi dan berinovasi dalam membuat produk. Dalam hal ini, kreatifitas sangat berperan untuk menghasilkan produk yang bervariasi dan berkualitas baik. Untuk itu siswa dituntut untuk belajar dan dapat memanfaatkan berbagai media yang ada sebagai sarana untuk memperoleh pengetahuan.

Media yang dapat dimanfaatkan siswa sebagai sumber belajar salah satunya adalah televisi. Televisi sebagai sumber belajar tersebut diharapkan dapat membantu siswa dalam mengembangkan kreatifitas siswa karena dengan melihat televisi siswa dapat melihat berbagai macam bentuk kreasi dan inovasi produk makanan.

Melihat dan mendengar tayangan-tayangan kuliner di televisi yang relatif sering menurut Sri Mulyani (1993:25) merupakan sumber belajar yang secara tidak langsung dapat mempengaruhi pelajaran di sekolah. Semakin sering siswa mendengar dan melihat tayangan kuliner di televisi, maka memori siswa akan lebih kuat dibanding dengan sumber-sumber belajar lainnya. Pengetahuan yang diperoleh melalui televisi dapat diterapkan di sekolah. Siswa memperoleh ilmu pengetahuan yang lebih banyak selain yang mereka peroleh dari guru selama ini. Mereka dapat belajar banyak tentang kuliner, jenis-jenis makanan, teknik olah, penyajian makanan (*plating*) dan tips-tips memasak.

Menonton tayangan-tayangan televisi bertema kuliner diharapkan siswa dapat mengembangkan dan menerapkan ilmu yang diperoleh. Dengan pertimbangan bahwa televisi dapat memberikan ilmu pengetahuan yang lebih selain ilmu pengetahuan yang siswa dapat di sekolah dan membantu siswa SMK Tata Boga dalam memperoleh inspirasi dan berkreasi maka perlu diadakan penelitian tentang "Hubungan Menonton Tayangan Program Kuliner Di Televisi Dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian tersebut, maka permasalahan yang ada pada penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Masih kurangnya pengetahuan siswa pada bidang boga di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Media massa televisi sebagai media yang mempunyai fungsi informatif, edukatif, rekreatif, dan sebagai sarana mensosialisasikan nilai-nilai atau pemahaman yang baik, namun belum dimanfaatkan secara maksimal.
3. Tayangan acara kuliner di televisi belum dimanfaatkan sebagai salah satu media untuk mengembangkan inovasi dan kreatifitas.
4. Belum diketahui hubungan antara menonton tayangan program kuliner di televisi dengan pengetahuan bidang boga.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang ada, penelitian ini dibatasi pada permasalahan “Hubungan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten”.

D. Rumusan Masalah

Sesuai dengan batasan penelitian di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana intensitas siswa kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten dalam menonton tayangan program kuliner di televisi?
2. Bagaimana pengetahuan siswa pada bidang boga kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten?
3. Apakah ada hubungan menonton tayangan program kuliner di televisi terhadap pengetahuan bidang boga siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian di atas, maka tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Intensitas siswa kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten dalam menonton tayangan program kuliner di televisi.
2. Pengetahuan siswa pada bidang boga kelas XI jasa boga SMK N 3 Klaten.
3. Hubungan menonton tayangan program kuliner di televisi dengan pengetahuan bidang boga siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten.

F. Manfaat Penelitian

Hasil dari pelaksanaan penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang berarti bagi siswa, sekolah dan peneliti. Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi siswa, sebagai bahan masukan mengenai pentingnya memanfaatkan sumber belajar lainnya selain guru sebagai sumber belajar untuk menunjang proses pembelajaran dan untuk menambah pengetahuan yang berkaitan pada keahliannya pada khususnya.
2. Bagi Sekolah Menengah Kejuruan, merupakan bahan informasi untuk mengetahui sejauh mana peserta didik memanfaatkan sumber belajar yang berupa media audio visual yang dapat berpengaruh dengan kelangsungan proses belajar mengajar dan dapat berpengaruh terhadap hasil pembelajaran.
3. Bagi peneliti, dapat memperoleh pengalaman dan pengetahuan baru berupa pentingnya sumber belajar dan pentingnya memanfaatkan sumber belajar yang ada untuk menambah wawasan dan menunjang keahlian.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Media Televisi

a. Pengertian Media Televisi

Televisi sebenarnya adalah salah satu jenis dari media massa. Sedangkan media massa adalah media yang digunakan dalam komunikasi massa. Sebelum mengetahui pengertian dari televisi, maka akan dikaji terlebih dahulu pengertian dari komunikasi massa.

Komunikasi massa (*mass communication*) adalah studi ilmiah mengenai media massa beserta peran yang dapat dihasilkan. Pada dasarnya, komunikasi massa merupakan komunikasi melalui media massa baik cetak maupun elektronik, sehingga televisi merupakan salah satu jenis dari media massa. Komunikasi massa merujuk pada dua hal yaitu komunikasi massa adalah komunikasi yang ditujukan kepada massa yang banyak jumlahnya. Kedua, komunikasi massa adalah komunikasi yang disalurkan melalui pemancar-pemancar yang bersifat audio atau visual, (Nurudin: 2007: 4).

Menurut Nurudin (2007: 8) komunikasi massa mencakup hal-hal sebagai berikut:

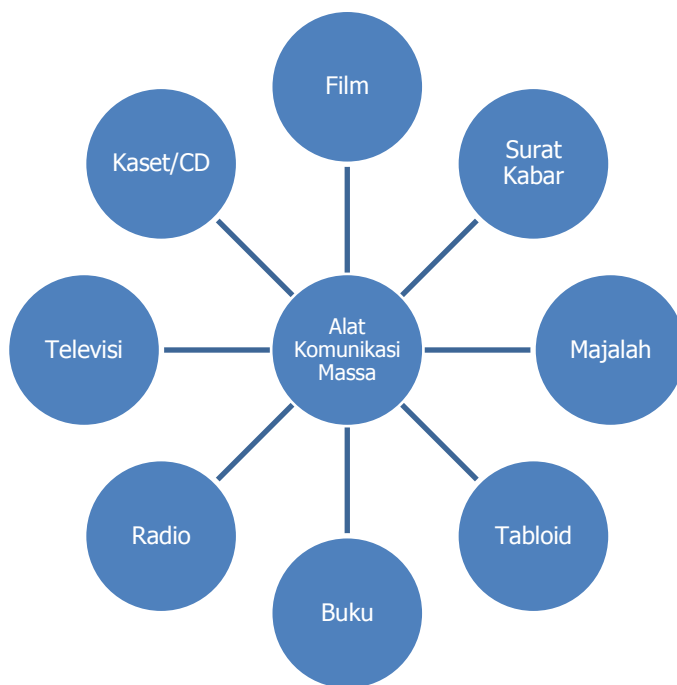
- 1) Komunikator dalam komunikasi massa mengandalkan peralatan modern untuk menyebarkan atau memancarkan pesan secara cepat kepada *audience* secara luas yang tersebar.

- 2) Komunikator dalam komunikasi massa dalam menyebarkan pesannya dengan maksud mencoba berbagi pengertian dengan *audience* yang tidak saling kenal atau mengetahui satu sama lain.
- 3) Pesan yang ada adalah milik publik yang dapat diterima oleh banyak orang.
- 4) Komunikator massa biasanya adalah organisasi formal atau lembaga seperti jaringan, ikatan, atau perkumpulan.
- 5) Komunikasi massa dikontrol oleh *gatekeeper*. *Gatekeeper* adalah penapis informasi sehingga pesan yang disebarluaskan melalui kontrol atau pengawasan sejumlah individu dalam lembaga tersebut sebelum disiarkan lewat media massa.
- 6) Umpan balik dalam komunikasi massa sifatnya tertunda.

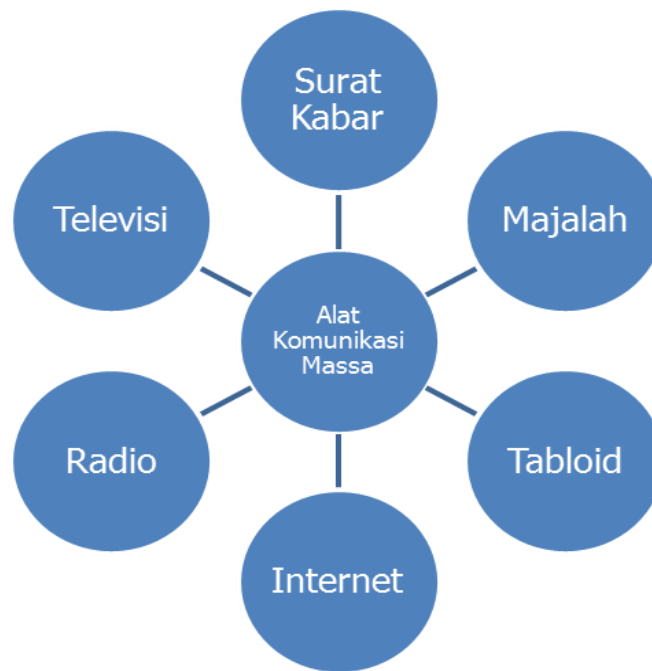
Massa dalam arti komunikasi massa lebih merujuk pada penerima pesan yang berkaitan dengan media massa. Sedangkan media massa adalah alat-alat dalam komunikasi yang bias menyebarkan pesan secara serempak, cepat kepada *audience* yang luas dan heterogen (Nurudin, 2007: 19).

Televisi merupakan media massa yang telah lama digunakan dalam komunikasi massa. Televisi telah digunakan semenjak tahun 1940-an dimana televisi ditemukan dan mulai menjadi alat komunikasi massa meskipun masih sangat sederhana. Dewasa ini televisi masih merupakan media efektif sebagai komunikasi massa dan mengalami inovasi yang sangat pesat. Kemajuan dalam spesialisasi kualitas audio dan visual merupakan kemajuan yang dapat dirasakan.

Berikut ini digambarkan peranan media televisi pada paradigma lama dan paradigma baru menurut Nurudin (2007: 13) adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Media Massa Paradigma Lama



Gambar 2. Media Massa Paradigma Baru

Dari gambar tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa media televisi masih menjadi media massa yang efektif dan banyak digunakan masyarakat saat ini. Televisi merupakan media penyiaran. Menurut UU Nomor 32 Tahun 2002 tentang penyiaran, Bab I Pasal 1 ayat 2 menyebutkan:

Penyiaran adalah kegiatan pemancarluasan siaran melalui sarana pemancaran dan/atau sarana transmisi di darat, di laut atau di antariksa dengan menggunakan spectrum frekuensi radio melalui udara, kabel, dan/atau media lainnya untuk dapat diterima secara serentak dan bersamaan oleh masyarakat dengan perangkat penerima siaran.

Sedangkan UU Nomor 32 Tahun 2002 tentang penyiaran, Bab I pasal 1 ayat 4 menyebutkan:

Penyiaran televisi adalah media komunikasi massa dengar pandang, yang menyalurkan gagasan dan informasi dalam bentuk suara dan gambar secara umum, baik terbuka maupun tertutup, berupa program yang teratur dan berkesinambungan.

Komunikasi bersifat satu arah artinya, *audience* atau penonton tidak dapat secara langsung merespon apa yang disampaikan oleh komunikator. *Audience* hanya dapat menerima informasi saja namun tidak dapat memberikan umpan balik secara langsung. Hal ini seperti yang disampaikan Nurudin (2007: 27), bahwa cakupan komunikasi massa antara lain umpan balik dalam komunikasi massa sifatnya tertunda.

Komunikator dalam media televisi bersifat melembaga. Artinya, komunikator dalam komunikasi massa terdiri dari sistem, banyak orang, bukan dari perseorangan. Sistem-sistem tersebut terinterdependensi, artinya komponen-komponen tersebut saling berkaitan, berinteraksi, dan independen secara keseluruhan. Apabila satu komponen saja tidak bekerja, maka akan mempengaruhi komponen-komponen yang lain. Seperti halnya yang disampaikan Nurudin (2007: 19), komunikator dalam komunikasi massa berbeda dengan komunikasi yang lain. Dalam komunikasi massa, komunikator merupakan lembaga dikarenakan merupakan elemen utama dalam komunikasi massa adalah media massa. Media massa yang ada hanya bisa muncul karena kerjasama dengan beberapa orang.

Menurut Nurudin, (2007: 21) komunikator dalam media massa setidaknya memiliki hal-hal sebagai berikut:

- 1) Terdiri dari kumpulan individu.
- 2) Dalam berkomunikasi, individu tersebut dibatasi oleh sistem dan media massa.

- 3) Pesan yang disampaikan atas nama media yang bersangkutan, bukan atas nama pribadi.
- 4) Apa yang dikatakan komunikator biasanya untuk mencapai keuntungan secara ekonomis.

Pesan dalam televisi biasanya bersifat umum, artinya pesan dalam komunikasi massa ini ditujukan untuk khalayak, bukan perseorangan. Untuk itulah dibutuhkan *gatekeeper*, etika dan etiket dalam penyiaran. Hal ini difungsikan untuk mencegah perpecahan atau kerusuhan yang dapat ditimbulkan.

Timbulnya keserempakan merupakan salah satu ciri khas dari televisi. Dengan jangkauan sinyal yang luas, bahkan saat ini perbedaan ruang dan waktu dapat teratasi. Terbukti dengan banyaknya tayangan-tayangan di televisi yang dilakukan secara serempak dimanapun berada.

Televisi merupakan media massa yang terdiri dari banyaknya *audience*. *Audience* di sini bersifat heterogen. Artinya, *audience* terdiri dari berbagai latar belakang ekonomi, sosial, budaya, agama, jenis kelamin, umur atau usia. Setiap orang berhak mengakses televisi dimanapun berada, itulah mengapa informasi yang ditimbulkan bersifat umum.

Dari penjelasan-penjelasan di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa media televisi adalah salah satu jenis dari media komunikasi massa yang hingga saat ini masih digunakan. Media televisi memiliki sifat berlangsung satu arah,

komuniaktor yang melembaga, berisis pesan secara umum dan dapat dirasakan secara serempak dengan *audience* bersifat heterogen.

b. Peran Media Televisi

Media televisi memiliki peranan penting dalam kehidupan masyarakat saat ini. Bahkan, media televisi digolongkan menjadi kebutuhan primer, (Heru Effendy, 2008: 3). Hal ini disebabkan karena meningkatnya kebutuhan masyarakat seperti mendapat informasi.

Nurudin (2007: 63) menyampaikan fungsi komunikasi massa dalam hal ini relevan dengan media televisi adalah:

1) Fungsi Informasi.

Televisi merupakan media yang paling besar digunakan sebagai media pemberi informasi. Pemberitaan yang ada di televisi memberikan informasi fakta kepada *audience* yang mencakup 5W 1H yaitu: *what, where, who, when, why* dan *how*.

2) Hiburan

Fungsi hiburan dalam televisi tidak dapat terelakkan lagi. Bahkan fungsi hiburan dalam televisi menduduki posisi paling tinggi dibandingkan fungsi yang lain. Televisi dalam sebuah keluarga dapat dijadikan sarana keintiman. Berbagai macam tayangan yang menghibur tersaji secara apik untuk menghibur pada *audience*.

3) Persuasi

Televisi dapat dijadikan media paling ampuh untuk menggerakkan seseorang melakukan suatu hal tertentu seperti dengan adanya iklan. Televisi juga dapat dijadikan media dalam menunjukkan sebuah etika. Sebagai contoh dalam menayangkan tayangan yang menunjukkan mana yang baik dan mana yang buruk.

4) Transmisi Budaya

Televisi juga dapat dijadikan sebagai media transmisi budaya. Sebagai contoh dengan adanya berbagai tayangan yang mengungkap berbagai keanekaragaman budaya yang ada di daerah tertentu. *Audience* dari belahan dunia lain otomatis akan mengetahui informasi kebudayaan yang berbeda dari daerah asalnya.

5) Mendorong Kohesi Sosial

Kohesi dalam hal ini adalah kesatuan. Sehingga yang dimaksud dalam mendorong kohesi sosial adalah mendorong adanya kesatuan atau mengajak masyarakat untuk bersatu. Hal ini mendukung untuk adanya integrasi sosial.

6) Pengawasan

Fungsi televisi sebagai pengawasan adalah televisi dapat digunakan sebagai media yang memberi informasi kepada masyarakat tentang suatu hal tertentu dan menjadikan masyarakat lebih awas dan waspada. Sebagai

contoh dalam pemberitaan meletusnya Gunung Merapi. Selain memberitakan, dalam tayangan tersebut juga mengimbau masyarakat untuk selalu waspada apabila Gunung Merapi meletus kembali sewaktu-waktu.

7) Korelasi

Fungsi korelasi yang dimaksud adalah menghubungkan bagian-bagian dari masyarakat agar sesuai dengan lingkungannya. Seperti halnya pada iklan. Iklan akan menghubungkan kejadian yang sering kita alami dengan solusi yang dapat didapatkan.

8) Pewarisan Sosial

Dalam hal ini televisi berperan dalam menyalurkan atau mewariskan ilmu pengetahuan, nilai, norma, pranata dan etika dari generasi ke generasi selanjutnya. Sehingga dalam hal ini televisi berperan sebagai pendidik.

9) Melawan Kekuasaan dan Kekuatan Represif.

Meskipun jarang ditemui, namun televisi juga dapat berfungsi melawan kekuasaan dan kekuatan yang represif. Hal ini seperti saat televisi memberikan informasi-informasi tertentu dalam informasi tersebut mempunyai motif tertentu untuk melawan kemapanan.

10) Menggugat Hubungan Trikotomi

Hubungan trikotomi adalah hubungan yang bertolak belakang antara tiga pihak yang biasanya melibatkan pemerintah, pers dan masyarakat. Sehingga

dalam hal ini televisi merupakan pihak netral yang tidak secara objektif memberikan informasi pada masyarakat.

Adapun mengaitkan peran media televisi dalam pengetahuan bidang boga, maka dalam hal ini televisi dijadikan sebagai sarana pendidikan dalam penyajian tayangan kuliner dari media televisi tersebut. Meskipun tayangan kuliner tujuan utamanya adalah menghibur *audience*, namun dalam tayangan kuliner tersebut juga memberikan informasi dan wawasan pengetahuan bagi *audience*.

c. Tayangan Kuliner

Sebelum merujuk pada pengertian tayangan kuliner, terlebih dahulu akan disampaikan pengertian tayangan. Menurut Kamus Bahasa Indonesia, tayangan berarti sesuatu yang ditayangkan atau dipertunjukkan. Sedangkan kuliner berasal dari bahasa Latin *culinarius* atau sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak serta *culina* atau dapur.

Istilah kuliner juga bersumber dari kata *cuisine* atau produk yang berhubungan dengan masak-memasak dan *gastronomy* atau pola konsumsi. Sehingga, kuliner dapat disimpulkan secara sederhana sebagai praktik konsumsi yang berbasis pada makanan atau hidangan (Ervy Virna N, 2007: 2). Sehingga secara sederhana, tayangan kuliner yaitu pertunjukan mengenai masak-memasak, produk yang berhubungan dengan masak-memasak, dunia dapur, pola konsumsi, dan semua hal yang berbasis pada makanan/hidangan yang ada di televisi.

Berbagai tayangan kuliner yang marak di stasiun televisi sebenarnya merupakan efek dari perkembangan dunia wisata atau sering disebut wisata kuliner (*culinary tourism*). Makanan sebagai hal paling berperan dalam kehidupan manusia kini telah mengalami perkembangan. Awalnya manusia mengenal makanan hanya untuk memenuhi kebutuhan dasar hidupnya, namun dewasa ini makanan tidak hanya sekedar menjadi pemenuh kebutuhan tubuh manusia namun juga berkembang sebagai karya seni yang diburu dan dinikmati.

Para turis yang menjelajah dari daerah ke suatu daerah memiliki tujuan untuk menggali pengalaman unik mengenai makanan dan menghasilkan permintaan dalam hal pengalaman yang otentik. Otentik dalam hal ini adalah keaslian produk makanan tersebut yang sering dijumpai pada daerah lokal. Lokal selalu menerapkan kesegaran dan kualitas yang tinggi dalam produksi makanan, sehingga hal inilah yang merupakan daya tarik utama para turis (Christina Blakey, 2011: 51).

Pada tayangan kuliner, sebenarnya keberadaan tayangan kuliner adalah suatu alternatif bagi pemirsa yang tidak dapat melakukan wisata kuliner. Muhammad Yusuf Arifianto (2008: 70) dalam penelitian mengenai Tayangan "Wisata Kuliner dan Kepuasan" menyampaikan bahwa adanya *audience* yang melihat tayangan kuliner di televisi didasari oleh keinginan *audience* untuk memenuhi kehausan informasi yang mereka inginkan dan mereka butuhkan salah satunya mengenai topik budaya, keanekaragaman pesona wisata, adat istiadat, kebiasaan unik penduduk dan ritual khusus yang biasa dilakukan penduduk hingga berjuta keanekaragaman kekayaan alam yang belum tergali.

Berbagai macam tayangan kuliner banyak tersaji dari berbagai stasiun televisi. Berikut merupakan jadwal dan tayangan kuliner setiap Hari Minggu setiap pekannya:

Tabel 1. Jadwal Tayangan Kuliner Satu Minggu Edisi Maret 2014

No.	Hari	Waktu	Nama Acara	Stasiun Televisi
1.	Minggu	06.30 – 07.00 WIB	Pelesir	MNC TV
		08.30 – 09.30 WIB	Gerebek Nusantara	MNC TV
		07.00 – 07.30 WIB	Fish N Chef	Trans 7
		14.15 – 14. 45 WIB	Raja Pedas	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Arjuna	Global TV
2.	Senin	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
3.	Selasa	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
4.	Rabu	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
5.	Kamis	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Kungfu Chef	Global TV
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
6.	Jumat	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		10.00 – 11.00 WIB	Wisata Kuliner	Trans TV
		09.30 – 10.00 WIB	Kungfu Chef	Global TV
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
7.	Sabtu	07.30 – 08.00 WIB	Foody with Rudy	ANTV
		06.30 – 07.00 WIB	Pelesir	MNC TV
		07.30 – 08.00 WIB	Rasa Sayange	MNC TV
		09.00 – 09.30 WIB	Resep Rahasia	Kompas TV
		07.00 – 07.30 WIB	Fish N Chef	Trans 7
		14.15 – 14.45 WIB	Raja Pedas	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Arjuna	Global TV

Sumber: jadwaltvku.blogspot.com pada tanggal 15 Maret 2014

Tayangan-tayangan tersebut tentu saja dapat berubah sewaktu-waktu.

Aneka tayangan yang dulu sempat sangat terkenal seperti Wisata Kuliner, Master Chef dan Top Chef sudah tidak ada lagi. Meski demikian tidak serta merta membuat dunia kuliner menjadi meredup. Hilangnya tayangan-tayangan tersebut

disebabkan karena dunia pertelevisian Indonesia memang bergerak secara dinamis agar tidak menimbulkan kebosanan dalam benak penonton. Di tahun 2014 ini juga banyak tayangan-tayangan televisi baru yang akan muncul seperti Hell's Kitchen di RCTI dan Master Chef Junior di RCTI.

2. Intensitas

Menurut Kamus Besar Bahasa Inggris, intensitas yaitu kehebatan. Sedangkan menurut Kamus Filsafat dan Psikologi, intensitas yaitu aspek kuantitatif atau kualitatif suatu tingkah laku, jumlah intensitas dan energi fisik yang dibutuhkan untuk menaikkan rangsangan salah satu indera, sebagai contoh indera penglihatan.

Menurut Sudarsono, (1993) Intensitas berasal dari Bahasa Inggris *intensity*. Intensitas merupakan aspek kuantitatif atau kualitas suatu tingkah laku, jumlah intensitas untuk menaikkan rangsangan salah satu indera.

Intensitas menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti keadaan tingkatan atau ukuran intensnya. Sedangkan menurut *Cambridge Dictionary* *intensity is the quality of being felt strongly or having a very strong effect*. Artinya, intensitas adalah kualitas kekuatan atau memiliki dampak yang kuat. Dalam pengertian lain pada *Cambridge Dictionary*, *intensity is the strength of something that can be measured such as light, sound, etc.* Artinya, intensitas adalah kekuatan pada sesuatu yang dapat diukur seperti cahaya, suara, dan lain sebagainya.

Intensitas juga merupakan sebuah indikator yang terdapat pada motivasi manusia. Seperti disampaikan John P. Houston (1985: 6) dalam buku *Motivation*. Ia

menyampaikan bahwa motivasi dalam diri manusia dipengaruhi oleh 5 faktor. Faktor-faktor tersebut yaitu *initiation*, *direction*, *intensity* dan *persistence*.

Menurut John P. Houston (1985: 6) intensitas dari tingkah laku manusia merupakan penjabaran dari inisiatif (*initiation*) dan bimbingan (*direction*). Tak hanya dari segi kuantitas seperti lamanya waktu dan kecepatan, intensitas juga merujuk pada kualitas kegiatan yang dilakukan. Jadi, intensitas merujuk pada dua hal yaitu kuantitas dan kualitas.

Dalam penelitian Kuno Hottenrorr, et.al (2012: 485) yang berjudul *Effects of High Intensity and Continous Endurance Training on Aerobic Capacity and Body Composition in Recreationally Active Runners* yang terdiri dari 34 sampel pekerja yang tidak merokok, Kuno Hottenrorr, et.al mengukur intensitas dalam penelitiannya dengan dua indikator yaitu adalah sebagai berikut:

a. Frekuensi (tingkat keseringan)

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, frekuensi adalah kekerapan.

b. Durasi (lamanya waktu yang dilakukan saat *training*)

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, durasi adalah lamanya sesuatu berlangsung atau rentang waktu yang digunakan.

Dalam sebuah penelitian yang dilakukan Chirsitel Antonia Russel, et.al (2004: 155-156) yang berjudul *The Consumption of Television Programming: Development and Validation of The Connectedness Scale*, mengukur intensitas dalam konsumsi program televisi dimana responden adalah 175 mahasiswa dalam berbagai

universitas dilakukan dengan lima indikator. Kelima indikator tersebut adalah sebagai berikut:

a. Attitude toward the show (sikap saat penayangan)

Yaitu sikap penonton terhadap acara yang merefleksikan derajat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap objek penayangan.

b. Involvement (Keterkaitan)

Yaitu sugesti pada efek yang ditimbulkan program tersebut.

c. Connectedness and overall Television viewing (keterhubungan dan keseluruhan tayangan Televisi).

Yaitu jumlah keseluruhan program TV yang dilihat untuk mengukur pengaruh televisi pada penonton.

d. Psychological Consequencess (kensekuensi psikologis)

Yaitu tingginya keterhubungan penonton berdasarkan isi program televisi terhadap dunia dan pembentukan karakter mereka setelah melihat tayang tersebut.

e. Social Consequencess (konsekuensi sosial).

Yaitu tali kekuatan yang kuat antara seseorang dengan karakter di program TV tersebut yang menyajikan dasar bagi kehidupan interpersonal dan kohesi sosial penonton.

Agar dapat menentukan sebuah indikator yang semakin baik, maka intensitas dapat dijabarkan secara lebih lengkap dengan menggabungkan indikator intensitas

dari Kuno Kottenrorr, et.al (2012) dan Christel Antonia Russel, et.al (2004) di atas.

Maka, intensitas dapat diukur dengan indikator:

- a. Frekuensi
- b. Durasi
- c. Sikap saat penayangan
- d. Keterhubungan dan keseluruhan tayangan
- e. Keterkaitan
- f. Konsekuensi psikologis
- g. Konsekuensi social

Dari berbagai pengertian di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa intensitas adalah sifat kuantitatif dan kualitatif dari suatu kekuatan penginderaan untuk mengukur tingkah laku manusia atau mengukur ukuran fisik dari data indera manusia. Intensitas diukur tidak saja dalam aspek kuantitatif namun juga dalam aspek kualitatif. Selain itu, untuk mengukur intensitas subjek penelitian yang diukur harus benar-benar memiliki kriteria sesuai dengan kondisi yang akan diteliti. Sebagai contoh penelitian Kuno Hottenrorr, et.al (2012) dengan mengambil sampel pekerja yang tidak merokok, atau pada penelitian Christel Antonia Russel, et.al (2004) dengan mengambil sampel mahasiswa dari berbagai universitas yang memiliki kebiasaan menonton tayangan di televisi.

3. Pengetahuan Bidang Boga

Pengetahuan bidang boga dimulai dari pemahaman makan dan makanan sebagai kebutuhan dasar manusia, dilanjutkan dengan pembahasan istilah-istilah yang digunakan berkenaan dengan makanan mulai dari istilah *meal food* sampai zat makana dengan istilah zat gizi atau nutrisi. Pembahasan mengenai pengolahan bahan makanan mulai dari persiapan sampai menjadi hidangan dalam berbagai macam teknik memasak (Sunarsih, 2008: 1). Pengetahuan bidang boga adalah pengetahuan yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan. Pengetahuan boga meliputi pengetahuan tentang menu, resep masakan, resep kue, bahan makanan pokok, bahan makanan tambahan, bumbu masak, tehnik memasak dan menyajikan hidangan. Secara sederhana pengetahuan adalah apa yang kita ketahui tentang lingkungan kita (Syamsudi, 1998:45).

Keterampilan bidang boga dimulai dari membersihkan, menyangi, memotong dan iris mengiris dengan berbagai macam alat pemotong atau pisau sesuai dengan pengolahan selanjutnya, melumatkan bumbu selanjutnya keterampilan menyiapkan alat memasak sesuai dengan fungsinya dalam mengolah makanan dengan memperhatikan jenis teknik memasak, apakah untuk merebus, menggoreng, mengetim. Keterampilan menyajikan makanan atau hidangan, dilakukan dengan memperhatikan jumlah jenis dan kondisi hidangan untuk siap dikonsumsi. Pengetahuan oleh Poerwodarminto (1986:97) diterjemahkan sebagai segala apa

yang kita ketahui atau hal yang diketahui oleh subjek, dapat menyangkut masalah asal mula terjadinya benda tersebut, proses maupun segi manfaat.

Sementara Soekidjo (1993: 23) menjelaskan pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap sesuatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan (kognitif) merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Hal ini sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Gormen yang dikutip oleh Rahayu (1999: 76) yang menyatakan bahwa salah satu komponen sikap seseorang dalam menentukan pilihan adalah komponen kognitif, yaitu hal-hal yang berhubungan dengan informasi bahwa seseorang mempunyai pengetahuan tentang objeknya, baik secara faktual maupun berdasarkan pengalaman-pengalaman yang lain.

Perubahan perilaku dalam belajar tentang pengetahuan boga dapat terlihat dalam bentuk sikap seperti memperhatikan kebersihan, di samping ketelitian dalam memilih makanan, mengolah bahan makanan, cermat dan teliti dalam mempersiapkan alat dan bahan makanan, mengolah dan menyajikan makanan, kreatif dalam mengolah menyajikan hidangan yang menarik selera. Belajar tata boga untuk seni memasak dan tata hidang dapat memberikan nilai tambah baik dalam memberikan kepuasan dalam menikmati suatu hidangan yang disajikan. Pengetahuan mengenai suatu hal dapat diperoleh melalui proses belajar, pengamatan dan dari pengalaman yang telah didapatkan sebelumnya. Melalui ketiga

hal tersebut seseorang akan mengetahui masalah dengan sebaik-baiknya, sehingga akan dapat menimbulkan kebiasaan atau sikap yang baru, baik sikap positif maupun negatif (Eni Wulandari, 1998: 39). Jujun yang dikutip oleh Sopijah (1995: 67) menyatakan bahwa pengetahuan pada hakikatnya merupakan segenap apa yang kita ketahui tentang sesuatu objek termasuk kedalamnya adalah ilmu.

Dari berbagai ulasan di atas maka di dapatlah tiga indikator dalam pengetahuan bidang boga yaitu : Persiapan bahan dan alat, pengolahan makanan serta penyajian makanan.

4. Ruang lingkup Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Makanan

Persiapan, pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan. Makanan yang diolah dengan baik, disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut.

Kualitas suatu makanan ditentukan oleh berbagai faktor, seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampakan dan kandungan gizinya. Pertama sekali seseorang memilih makanan, didahului oleh pancaindra penglihatan. Warna dan penampilan makanan yang menarik dan menimbulkan selera, merupakan daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk mencicipi makanan tersebut.

Berbagai ilmu dipelajari untuk dapat menyajikan makanan dengan kualitas yang baik. Saat ini pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan tidak hanya mempelajari bagaimana makanan itu bisa tersaji dan dapat dinikmati, tapi juga harus memerlukan sentuhan teknologi dan seni. Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi dari makanan yang begitu luas. Variasi makanan juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan.(<http://ditaismaini.wordpress.com/2011/12/08/pengolahan-dan-penyajian-makanan/more-9.8desember2011>)

a. Persiapan Bahan dan Alat

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka penyiapan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Kejadiannya meliputi semua perlakuan pada saat bahan makanan diterima, diambil atau dikeluarkan dari ruang penyimpanan untuk kemudian disiangi, dibersihkan bagian-bagian yang tidak dimakan, dicuci, dipotong, direndam bila perlu, diiris tipis, digiling, ditumbuk, diaduk, diayak, dibentuk, dicetak, dipanir, sampai saat bahan makanan siap untuk dimasak. Persiapan bahan makanan bertujuan untuk:

- 1) Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai masakan dalam jumlah yang sesuai dengan standar porsi, menu yang berlaku dan jumlah klien.

- 2) Tersedianya berbagai anjuran bumbu-bumbu masakan sesuai resep jenis masakan, menu dan jumlah klien. Kualitas makanan yang tinggi, cita rasa yang enak, menarik dan menggugah konsumen untuk menyantapnya dan juga dapat merupakan investasi bagi kesehatan tubuhnya.

Pertimbangan dalam persiapan bahan makanan, adalah :

- a) Peralatan
- b) Jadwal penyediaan dan distribusi makanan
- c) Pengawasan porsi
 - Standar porsi
Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan.
 - Standar resep
 - Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan.

- 3) Teknik spesifik dalam persiapan bahan makanan

- a) Teknik persiapan bumbu-bumbu
Dihaluskan atau digiling, diiris tipis, dimemarkan atau dipukul-pukul, utuh. Dalam usaha meningkatkan aroma masakan maka bumbu sebelum digiling sering dimatangkan lebih dahulu dengan cara sebagai berikut :

Tabel 2. Bahan yang bisa dimatangkan terlebih dahulu sebelum diolah

Teknik olah	Contoh bahan makanan
Menggoreng	bawang merah, bawang putih, cabe.
Menyangrai	ketumbar, kemiri, kunyit, terasi, jinten
Merebus/menumis	cabe sebelum digiling
Disembam/dibakar dalam abu	kluwek
Direndam	ragi, soda, bibit roti

b) Teknik mencampur bumbu

Bumbu seperti cuka, vanili, kecap, gula merah sebaiknya ditambahkan terakhir, sebelum hidangan matang. Seandainya diperlukan pemasakan dengan menggunakan jumlah kecap banyak, tambahkan kecap secara bertahap, sehingga akhirnya rasa kecap tidak berubah. Apabila semua bumbu harus dihaluskan maka perhatikanlah urutan mancampurnya. Untuk langkahnya sebaiknya haluskan dulu bahan-bahan yang sifatnya agak licin seperti bawang merah, bawang putih, jahe dan sebagainya. Kemudian tambahkan berturut-turut garam, gula, dan kemiri. Jika cabe merupakan bumbu pokok, sebaiknya cabe tersebut dihaluskan dahulu, baru mengikuti urutan seperti di atas.

c) Teknik dalam persiapan bahan makanan

Mencuci bahan makanan, meracik, memotong tipis, mengupas, mengayak, mengocok, menepung, mengaduk, dan membanting. Bahan makanan dibagi menjadi dua, yaitu bahan makanan nabati dan hewani :

- Bahan pangan nabati

Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan yang berupa atau berasal dari tumbuhan baik yang liar ataupun yang ditanam, serta yang berasal dari produk-produk olahannya. Bahan pangan nabati merupakan sumber karbohidrat, vitamin, mineral, yang lebih tinggi dibanding bahan pangan hewani.

Contoh bahan pangan nabati yaitu :

Sayur-sayuran : sawi, bayam, kol, kangkung, wortel

Buah-buahan : mangga, durian, pisang, nanas

Kacang-kacangan : kedelai, kacang tanah, kacang merah,

Umbi-umbian : singkong, talas, tempe, tahu.

- Bahan pangan hewani

Bahan pangan hewani adalah bahan-bahan yang berupa atau berasal dari hewan baik yang liar ataupun yang dipelihara, serta yang berasal dari produk-produk olahannya. Bahan pangan hewani merupakan sumber protein dan lemak yang lebih tinggi dibanding bahan pangan nabati. Contoh bahan pangan hewani yaitu : telur, daging, ikan, susu

d) Perlakukan terhadap bahan makanan sebelum dimasak

Marinir : direndam atau dicuci dan garam sebelum dimasak.

Panir : dimasukkan ke dalam kocokan telur kemudian digulingkan pada tepung roti kering/panir.

Frcir : dibungkus dengan daging cincang

- Bardir : dibungkus dengan lembaran lemak
- Blanching : mencampur dengan asam dan minyak
- Dredging : membuat dan menyebarkan bahan makanan dengan tepung atau bahan halus lainnya.
- Kneading : menekan dan melebarkan
- Mencairkan : memanaskan/memukul bahan makanan agar menjadi cair

b. Pengolahan Makanan.

Pengolahan pangan atau pengolahan bahan makanan merupakan proses yang sangat penting dalam menjaga kelangsungan hidup manusia. Melalui pengolahan pangan, bahan mentah di olah menjadi bahan jadi untuk di konsumsi dan bahan setengah jadi untuk memperpanjang masa simpannya dan agar mudah di olah menjadi bahan jadi yang siap konsumsi. Memang tidak semua bahan pangan perlu diolah terlebih dahulu untuk bisa di makan. Tapi sebagian besar bahan makanan perlu di olah untuk mendapatkan cita rasa, aroma dan penampakan terbaiknya. Berikut teknik olah yang biasa digunakan, yaitu :

Tabel 3. Daftar Teknik Olah dan Pengertiannya

Teknik olah	Pengertian
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Blanching</i> 	<p>Adalah proses dimana makanan direbus sampai mendidih dengan cepat dalam air panas, dan direbus dalam waktu yang singkat. Makanan kemudian disegarkan kembali dengan dibilas atau dimasukkan kedalam air dingin untuk menghentikan proses memasak. Blanching sering digunakan sebagai proses pendahuluan untuk prinsip memasak lainnya.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Boiling</i> 	<p>Adalah memasak makanan didalam air mendidih yang jumlahnya (dalam volume) lebih banyak dari pada makana yang dimasak, sehingga makanan yang dimasak dapat terendam seluruhnya.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Simmering</i> 	<p>Adalah merebus dengan perlahan-lahan pada suhu 95°C – 98°C dalam waktu yang agak lama.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Poaching</i> 	<p>Adalah memasak bahan makanan dalam cairan panas dalam jumlah sedikit dengan suhu dibawah titik didih (77-82°C). Suhu ini tercapai bila gerakan air perebusnya tidak mengeluarkan gelembung udara (gelembung udara memecah dibawah permukaan air).</p> <p>Poaching digunakan untuk mengolah ,makanan yang lunak seperti ikan dan telur tanpa kulit. Poaching juga dapat diterapkan pada beberapa bagian daging, otak, pancreas binatang dan buah-buahan berdaging keras. Poaching kadang-kadang dilakukan sebelum proses pengolahan tertentu dengan tujuan menghilangkan bau yang tidak diinginkan dan memperkeras tekstur bahan.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Braising</i> 	<p>Adalah merebus makanan dalam cairan yang jumlahnya sedikit lebih banyak dari bahan makanan (menutupi bahan makanan) dan dimasukkan didalam oven. Cairan yang dipergunakan dalam teknik braising adalah kaldu (stock). Daging yang dimasak dalam teknik ini akan diproses perlahan-lahan, didalam cairan yang pekat dan panas yang cukup tinggi karena dilakukan dalam alat yang ditutup rapat.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stewing</i> 	<p>Stewing berarti merebus makanan dalam air yang jumlahnya (volume) hampir sama dengan jumlah bahan yang direbus, dan dilakukan secara perlahan-lahan (simmering) pada suhu 120°C- 140 °C. Stewing dibedakan dengan braising adalah bahwasanya dalam proses stewing daging-daging yang akan distew dipotong-potong kecil, dan dalam hal jumlah cair, cairan yang digunakan dalam teknik stewing lebih banyak dari pada cairan yang digunakan dalam braising. Stewing biasanya lebih dikenal dengan menggulai. Bahan cairan yang digunakan adalah stock, sauce, dan santan.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Steaming</i> 	<p>Teknik Steaming (mengukus) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih (100°C) dalam suatu tempat yang tertutup, contoh; steam rice, steam potatoes, steam vegetable.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Roasting</i> 	<p>Pemasakan dengan cara memanggang pada umumnya menggunakan alat seperti oven. Oven juga biasanya digunakan untuk membuat roti hanya saja dalam hal ini dinamakan <i>baking</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Grilling</i> 	Proses memasak dengan menggunakan arang panas menggunakan alat grill. Arang digunakan karena dapat membentuk aroma yang khas di makanan.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Griddling</i> 	Alat memasak daging dengan cara memanaskan flat baja diatas api dari gas.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Barbecue/barbegue/BBQ</i> 	Ini adalah cara memasak tradisional, tetapi justru dugemari turis karena keunikannya, yaitu bahan yang di masak ditusikan pada bambu dan diputar-putar diatas bara api.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Deep frying</i> 	Menggoreng dengan banyak minyak hingga bahan yang dimasak tenggelam kedalam minyak.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sauteeing</i> 	Biasa dikenal dengan menumis, yaitu memasak bahan dengan sedikit minyak atau menggunakan butter.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Shallow frying</i> 	Hampir sama denagn sautee, shalow frying memakai sedikit minyak dan cara memasaknya memakai fry-pan atau teflon, biasanya dalam pembuatan <i>chiken breast steak</i> .

Sumber : Vera Susanti: 2013

Pengolahan bahan makanan mempunyai tujuan penting yang patut di ketahui dan di perhatikan oleh siapa saja terutama mereka yang bekecimpung dalam usaha tata boga untuk memperoleh makanan yang baik, bergizi, higienis dan berkualitas. Berikut ini adalah beberapa tujuan pengolahan bahan pangan, diantaranya:

- 1) Meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan
- 2) Agar makanan mudah dicerna oleh tubuh, karena tidak semua bahan paangan bisa di konsumsi dalam keadaan mentah. Misalnya, telur akan lebih baik dicernakan oleh tubuh jika dimakan setengah masak dari pada mentah.
- 3) Memperbaiki aroma, warna, bentuk, dan tekstur bahan makanan.
- 4) Meningkatkan gizi makanan, ada sebagian bahan pangan yang nilai gizinya bertambah setelah di masak, contohnya buah tomat. Lycopene pada buah tomat lebih efektif dikonsumsi setelah di masak daripada saat mentah
- 5) Membebaskan makanan dari jasad-jasad renik dan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan. (Dj.surendeng, pengolahan pangan 2013 :110)

c. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang atau para tamu untuk di santap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari sanitasi dan hygiene makanan. Penyajian makanan yang tidak baik dan etis bukan saja dapat mengurangi selera makan seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri. (Indri Indiarti, 2012:12).

Sesuai dengan modul yang ditulis oleh (Wika Rinawati, 2012) bahwa menyajikan makanan memerlukan prinsip-prinsip dekorasi agar menghasilkan penataan makanan yang menarik dan rapi. Prinsip desain berfungsi untuk

membantu menentukan, menggunakan dan menggabungkan elemen desain ke dalam tata letak yang baik. Adapun prinsip-prinsip tersebut adalah:

1. Keselarasan/harmoni

Keselarasan atau Keserasian (harmony), menurut Suptandar (1995:19) diartikan sebagai usaha dari berbagai macam bentuk, bangun, bobot, warna, tekstur, ruang, tata letak dari hidangan, garnish dan elemen lain yang disusun secara seimbang dalam suatu komposisi utuh agar nikmat untuk dipandang dan menjadi satu kesatuan.

2. Irama (rhythm)

Definisi Irama atau rhythm menurut Aulina Mahyudin (2002:29) merupakan pengulangan sebuah motif atau elemen-elemen dan warna. Sedangkan menurut Marwanti (1996:18) irama diartikan sebagai suatu bentuk pergerakan, namun tidak semua bentuk pergerakan dalam desain berirama. Irama dapat diekspresikan dalam garis, bentuk, warna, dan ukuran.

3. Kesatuan (Unity)

Kesatuan (unity), merupakan sebuah usaha yang menggabungkan unsur-unsur desain menjadi suatu bentuk yang proporsional dan menyatu satu sama lain ke dalam sebuah media. Kesatuan tersebut akan terlihat menyatu antara warna, bentuk atau tekstur.

4. Keseimbangan (balance)

Keseimbangan dalam penyajian makanan bukan merupakan benda yang dapat diukur dengan menggunakan timbangan. Keseimbangan yang

dimaksud dalam penyajian makanan dilihat pada sisi kanan, sisi kiri, sisi belakang maupun sisi depan dari titik pusat. Hidangan yang diletakkan di atas piring mempunyai porsi yang tepat dengan ukuran garnish yang tidak menutup bahan utama dan peletakkan keduanya di atas piring.

5. Komposisi (composition)

Komposisi ialah suatu cara dan ketentuan untuk mengatur, menyusun, meramu (mencampur) dengan dasar kaidah-kaidah yang ada, hingga mewujudkan, suasana tatanan yang harmonis.

6. Proporsi (proportion)

Proporsi adalah perbandingan ukuran antara materi atau bahan yang digunakan (Aulina Mahyudin. 2002:27). Pada dasarnya proporsi adalah perbandingan matematis dalam sebuah bidang. Proporsi sering disebut dengan istilah "law of relationship", untuk memperoleh proporsi yang baik dibutuhkan perbandingan dan skala

7. Keberagaman (variety)

Menurut Frank Jefkins (1997:245), dalam desain keberagaman bertujuan untuk menghindari suatu desain yang monoton. Untuk itu diperlukan sebuah perubahan dan pengkontrasan yang sesuai. Adanya perbedaan besar kecil, tebal tipis pada huruf, pemanfaatan pada gambar, perbedaan warna yang serasi, dan keragaman unsur-unsur lain yang serasi akan menimbulkan variasi yang harmonis.

8. Skala (scale)

Skala adalah ukuran relatif dari suatu objek, jika dibandingkan terhadap objek atau elemen lain yang telah diketahui ukurannya (Kusmiati, 1999:14).

Skala berhubungan dengan jarak pandang atau penglihatan dengan unsur-unsur yang telah dimunculkan (faktor keterbacaan).

9. Penekanan (emphasis)

Penekanan dapat dilakukan pada bentuk hiasan, ruang kosong, warna, maupun yang lainnya akan menjadikan desain menjadi menarik bila dilakukan dalam proporsi yang cukup dan tidak berlebihan. Frank Jeffkin (1997:246). Penekanan dalam sebuah dekorasi makanan bisa disebut sebagai fokus perhatian (Centre of interest).

B. Kajian Penelitian Relevan

Dita Purmia Utami, seorang mahasiswa Jurusan Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Diponegoro menuliskan dalam skripsinya yang berjudul "Hubungan Intensitas Menonton Program Memasak di Televisi dan Kompetensi Chef Presenter dalam Program Memasak terhadap Minat Penonton untuk Memasak". Dari penelitian tersebut menghasilkan adanya hubungan positif antara Intensitas Menonton Program Memasak di Televisi dan Kompetensi Chef Presenter dengan Program Memasak terhadap Minat Penonton untuk Memasak.

Sholihah Qurrota A'yun, seorang mahasiswa teknik boga UNY dengan skripsi yang berjudul "Intensitas Melihat Tayangan Kuliner Di Media Televisi Terhadap Motivasi Belajar Memasak Siswa SMA Negeri 4 Yogyakarta". Menghasilkan penelitian bahwa terdapat pengaruh intensitas melihat tayangan kuliner di media televisi terhadap motivasi belajar memasak siswa SMA Negeri 4 Yogyakarta dengan korelasi sebesar 63%; $R_{xy} = 0,412$ dengan $R^2 = 0,639$. Adapun nilai probabilitas $p = 0,000$ ($p < 0,05$) sedangkan $R_{tabel} = 0,207$.

Nanik Kristiana (2012: 111) melakukan penelitian mengenai Pengaruh *Game Online Sara's Cooking Class* terhadap Minat dan Motivasi Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga di SMK N 1 Sewon. Subjek penelitian berjumlah 62 orang siswa. Penelitian tersebut menghasilkan bahwa terdapat peningkatan minat dan motivasi belajar pada diri siswa setelah melakukan *Game Online Sara's Cooking Class*, selain itu *game* tersebut memberikan pengaruh kepada minat dan motivasi belajar pada diri siswa SMK N 1 Sewon.

Dari berbagai penelitian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pengetahuandalam diri seorang siswa salah satunya dapat dipengaruhi oleh faktor dari dalam dan luar. Penelitian tersebut juga menggambarkan adanya pengaruh yang disebabkan dari luar diri manusia seperti pada televisi atau internet terhadap perilaku, pengetahuan, bahkan minat dan motivasi seseorang. Meski demikian, hal tersebut tidak dapat dikatakan kepada semua pihak dan lingkungan. Dari penelitian-penelitian terdahulu tersebut dapat menjadi pedoman

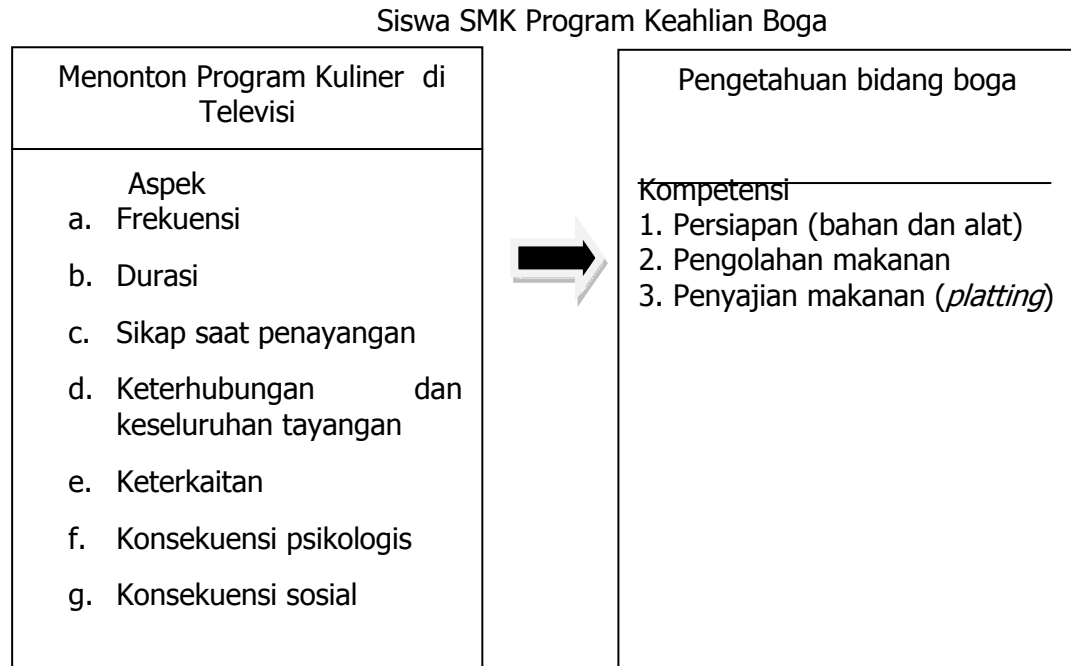
pada penelitian ini. Untuk mengetahui ketercapaiannya dalam penelitian yang berbeda kali ini, maka penelitian ini perlu dilakukan.

C. Kerangka Berfikir

Bidang boga selalu mengalami perkembangan seiring munculnya ide-ide dan kreasi baru. Saat ini memasak telah menjadi kegiatan yang menarik, sehingga tidak sedikit stasiun televisi di Indonesia menayangkan program acara yang berkaitan dengan kuliner atau masakan. Acara tersebut dapat menambah wawasan, inspirasi, dan pengetahuan dibidang boga bagi masyarakat termasuk siswa. Hal ini karena dalam tayangan acara dijelaskan secara rinci peralatan, bahan-bahan yang harus disiapkan, langkah-langkah dalam memasak serta cara penyajian makanan (*plating*) yang menarik supaya lebih menimbulkan selera makan.

Mengingat televisi merupakan suatu media yang dapat digunakan dalam pembelajaran, maka siswa dapat memanfaatkan televisi sebagai media pembelajaran boga. Program acara televisi yang berkaitan dengan kuliner atau masakan dapat dijadikan penambah wawasan, inspirasi, dan pengetahuan dibidang boga. Siswa yang hanya mengandalkan pembelajaran bidang boga disekolah saja akan sulit berkembang. Bidang boga menuntut tidak hanya mengerti dan paham secara teori, namun butuh praktik dengan keterampilan, ketekunan, dan keuletan untuk menghasilkan karya boga yang berkualitas.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat digambarkan kerangka berpikir sebagai berikut:



Gambar 3. Kerangka Berpikir

D. Hipotesis

Berdasarkan deskripsi teori dan kerangka berfikir yang telah diuraikan di atas maka dapat diajukan hipotesis sebagai berikut :“Ada hubungan positif antara Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten”.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Sesuai dengan proses penelitiannya, penelitian ini merupakan jenis penelitian *Ex Post Facto*. Penelitian *Ex Post Facto* merupakan penelitian yang sepenuhnya mengungkapkan fakta berdasarkan apa yang sudah ada pada responden tanpa memberi perlakuan khusus atau memanipulasi pada variabel maupun sampel yang diteliti. Penelitian ini juga termasuk penelitian korelasional karena bertujuan mencari hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat serta menetapkan besarnya sumbangan variabel bebas terhadap variabel terikat.

Pendekatan penelitian adalah keseluruhan cara atau kegiatan yang dilakukan oleh peneliti dalam melaksanakan penelitian mulai dari perumusan masalah sampai dengan penarikan kesimpulan. Di dalam mengadakan suatu penelitian demi mencapai keberhasilan penelitian itu sendiri maka diperlukan adanya suatu metodologi yang sesuai dengan objek penelitian.

Pendekatan penelitian yang datanya diwujudkan dalam bentuk angka analisis dengan analisis statistik, disebut pendekatan kuantitatif. Sedangkan pendekatan penelitian yang data dikumpulkan tidak berwujud angka dan analisisnya dengan prinsip logika, disebut dengan pendekatan kualitatif. (Sugiyono, 2009: 7).

1. Variabel Penelitian

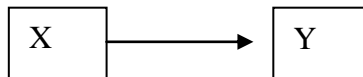
Variabel penelitian adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik penelitian (Suharsimi Arikunto, 1993:91). Sedangkan Sutrisno Hadi (1995:224) mendefinisikan Variabel gejala-gejala yang menunjukkan variasi baik dalam jenisnya maupun dalam tingkatannya.

Dalam penelitian ini ada dua variabel. Adapun variabelnya yaitu menonton tayangan program kuliner di televisi (MTPKT) sebagai variabel bebas, dan pengetahuan bidang boga (PBB) sebagai variabel terikat. Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi variabel terikat atau sebaliknya yaitu variabel terikat adalah variabel yang tergantung pada variabel bebas.

Variabel tersebut adalah:

- a. Variabel bebas (X) adalah (MTPKT)
- b. Variabel terikat (Y) adalah (PBB)

Adapun hubungan antara kegiatan variabel penelitian digambarkan sebagai berikut:



Keterangan:

X : menonton tayangan program kuliner di televisi (MTPKT)

Y : pengetahuan bidang boga (PBB)

Secara operasional menonton tayangan program kuliner di televisi memiliki tujuh indikator, yaitu Frekuensi, Durasi, Sikap saat penayangan, Keterhubungan dan keseluruhan tayangan, Keterkaitan menonton TV,

Konsekuensi psikologis, Konsekuensi sosial. Sesuai indikator tersebut dikembangkan menjadi 40 item pertanyaan yang digunakan sebagai alat ukur berupa kuisioner. Pengetahuan bidang boga memiliki tiga indikator, yaitu persiapan pengolahan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan. Sesuai indikator tersebut untuk menyusun tes kemudian di kembangkan kedalam 35 item soal atau pertanyaan.

2. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK N 3 Klaten yang berlokasi di Jalan Merbabu No. 14, Klaten-Jawa Tengah. Secara keseluruhan penelitian ini berlangsung pada bulan Oktober 2013- Juli tahun 2014. Sebelum penelitian telah dilakukan observasi pada bulan Juni 2014. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam rangka penelitian ini meliputi pengenalan sekolah, penyusunan usulan penelitian serta penelitian.

3. Jenis Penelitian

Penelitian ini tidak memanipulasi data, sedangkan data diambil dan objek yang telah ada, sehingga dapat pula dikatakan menggunakan metode penelitian Non Eksperimental karena tidak dilakukan percobaan-percobaan atau eksperimen. Jenis penelitian ini merupakan penelitian korelasional. Hal ini didasari oleh pendapat ahli yang mengemukakan bahwa pengukuran dalam penelitian yang dilakukan secara alami, tanpa perlakuan khusus terhadap yang diteliti, tetapi

hanya mengungkapkan fakta berdasarkan pengukuran gejala yang ada pada diri responden sebelum penelitian dilaksanakan (Sugiono,1997:97).

B. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2009:117). Populasi dapat didefinisikan sebagai sekumpulan subjek atau individu yang mempunyai sifat yang sama (Sutrisno Hadi, 1995:22). Dari beberapa pendapat tersebut maka dapat disimpulkan bahwa populasi adalah keseluruhan subjek penelitian yang akan dikenai generalisasi dari sampel-sampel yang diambil dalam penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa SMK N 3 Klaten kelas XI jurusan tata boga sejumlah 101 siswa. Pertimbangannya bahwa kondisi siswa yang hampir sama cukup homogen untuk dijadikan populasi penelitian.

Tabel 4. Jumlah populasi siswa kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten.

No	Kelas	Populasi
1	XI JB 1	35
2	XI JB 2	32
3	XI JB 3	34
	Jumlah	101

2. Sampel

Penarikan sampel dilakukan dengan cara Insidental Sampling. Menurut Sugiyono (2009:96) bahwa "Sampling Insidental adalah teknik penentuan sampel, berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan atau insidental bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data."

Tabel 5. Jumlah populasi siswa kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten

No	Kelas	Populasi	Sampel
1	XI JB 1	35	27
2	XI JB 2	32	25
3	XI JB 3	34	26
	Jumlah	101	78

C. Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian

1. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu cara yang digunakan dalam penelitian untuk tujuan mendapatkan keterangan-keterangan yang berhubungan dengan penelitian yang dilaksanakan guna memperoleh data. Lebih lanjut (Arikunto: 2010) membedakan dua macam teknik dalam pengumpulan data yaitu tes dan non tes. Pada penelitian ini teknik yang digunakan adalah :

a. Kuisioner

Teknik angket (teknik kuisioner) yaitu teknik pengumpulan data dengan cara menyusun sejumlah pertanyaan yang sudah dipersiapkan sebelumnya secara sistematis (Muhamad Rusman, 1993:60). Menurut pendapat lain angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan

untuk memperoleh informasi dan responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang diketahuinya (Arikunto, 1989:112).

Angket atau kuisisioner yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan cara menjawab yaitu kuisisioner tertutup yang sudah disediakan jawabannya sehingga responden tinggal memilih,

Pengambilan data dengan menggunakan angket memiliki kelebihan-kelebihan sebagai berikut (Suharsimi Arikunto, 2002: 29):

1. Tidak perlu hadirnya peneliti.
2. Dapat dibagikan serentak kepada responden.
3. Dapat dijawab oleh responden sesuai dengan kecepatannya masing-masing dan menurut waktu senggang responden.
4. Dapat dibuat anonim, sehingga responden dapat dibuat jujur dan tidak malu-malu untuk menjawab.
5. Dapat dibuat standart sehingga bagi semua responden diberi pertanyaan yang benar-benar sama.

Kuisisioner digunakan untuk menjangkau data menonton tayangan program kuliner di televisi. Kuisisioner ini disusun menggunakan skala model Likert. Model skala ini menurut Sugiyono (2001:86) digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial tertentu.

b. Tes

Tes merupakan alat ukur untuk mengetahui sejauh mana siswa memahami materi yang telah diberikan. Tes adalah seperangkat rangsangan yang diberikan kepada seseorang dengan maksud untuk mendapatkan jawaban yang bisa dijadikan dasar bagi penetapan skor angka. Teknik pengumpulan data untuk pengetahuan bidang boga pada siswa

menggunakan teknik tes. Bahan uraian tes disini diambil dari beberapa program tayangan kuliner . Tes pengetahuan bidang boga disajikan dalam bentuk pilihan ganda sehingga responden diminta untuk memilih satu jawaban yang benar dengan cara memberi tanda silang (X) pada jawaban yang disediakan.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisisioner dan tes. Menurut Arikunto (2010: 203). Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik dalam arti lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini menggunakan metode angket karena metode ini dapat mengungkapkan pendapat, persepsi dan tanggapan responden terhadap suatu permasalahan dan obyektivitas responden akan tetap terjaga meskipun dalam jumlah yang besar.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002:142), prosedur dalam pengadaan instrumen yang baik adalah :

- a. Perencanaan meliputi perumusan tujuan, menentukan variabel dan kategori variabel.
- b. Penulisan butir soal atau item kuesioner, penyusunan skala dan penyusunan pedoman wawancara.
- c. Penyuntingan yaitu melengkapi instrumen dengan pedoman mengajarkan surat pengantar, kunci jawaban dan lain-lain yang diperlukan.
- d. Uji coba baik dalam skala kecil maupun skala besar.
- e. Penganalisaan butir analisis item, melihat pola jawaban, peninjauan saran-saran dan sebagainya.

- f. Mengadakan revisi terhadap item-item yang dirasa kurang baik dengan mendasarkan diri pada data yang diperoleh waktu uji coba.

Instrumen dan angket ini berisi pertanyaan-pertanyaan yang diberi tanggapan oleh subjek peneliti yang disusun berdasarkan konstruksi teoritik yang telah disusun sebelumnya, kemudian dikembangkan ke dalam indikator-indikator dan selanjutnya dijabarkan menjadi butir pertanyaan. Sedangkan pengukurannya dengan skala model Likert (1-4). Tipe jawaban yang digunakan untuk instrumen pengetahuan adalah bentuk tanda silang (X) sedangkan untuk angket menonton tayangan program kuliner adalah berbentuk *check list* (v).

Menurut Sugiyono (2009:133), Skala merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada pada alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Sedangkan menurut Azwar (2010: 3), Istilah skala psikologi selalu mengacu kepada alat ukur aspek atau atribut afektif. Komponen dari skala yang berisi daftar pertanyaan terdiri dari sejumlah pertanyaan dengan beberapa alternatif jawaban dengan menggunakan alat ukur dalam bentuk skala likert (1-4).

Adapun urutan instrumen dan pemberian skor pada tiap item pernyataan atau pertanyaan adalah sebagai berikut :

- a. Angket untuk menonton tayangan program kuliner di televisi. Pengukuran angket menggunakan skala Likert dengan empat pilihan jawaban yaitu : Sangat Sesuai (SS) dengan skor 4, Sesuai (S) dengan skor 3, Tidak Sesuai (TS) dengan skor 2, dan Sangat Tidak Sesuai (STS) dengan skor 1.

- b. Tes untuk mengetahui pengetahuan siswa dalam bidang boga. Pengukuran tes diukur dengan soal pilihan ganda dimana ada empat pilihan jawaban dengan skor yaitu : jawaban benar dengan skor 1 dan jawaban salah dengan skor 0.

Pada penelitian ini instrumen dikembangkan sendiri berdasarkan kajian teori yang telah dilakukan. Langkah-langkah dalam pengembangan instrumen ini terdiri atas menyusun instrumen, ujicoba dan analisis instrumen, dan instrumen final.

a. Menyusun instrumen

Pada penelitian ini terdapat dua bentuk instrumen, dimana kuisisioner untuk variabel menonton tayangan program kuliner di televisi dan tes untuk variabel pengetahuan bidang boga. Adapun kisi-kisi instrumen tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 6.Kisi-kisi dan distribusi Item Instrumen Ujicoba

Variabel	Indikator	Item	Jumlah
Menonton tayangan program kuliner di televisi	a. Frekuensi menonton TV	3,4,11,12,13,14	40
	b. Durasi menonton TV	27,34,35,36,37,40	
	c. Sikap saat tayang	17,28,20,21,30	
	d. Keterhubungan dan keseluruhan menonton TV	1,2,32,38,39	
	e. Keterkaitan menonton TV	5,15,16,19,22,24,26	
	f. Konsekwensi psikologis Konsekwensi sosial	6,7,8,9,10,28,33 23,25,29,31	

Pengetahuan bidang boga	a. Persiapan pengolahan	1,2,3,8,15,17,18,23,25,31	35
	b. Pengolahan makanan	5,6,7,9,12,13,16,19,20,21,22,26,27,28,29,32,34	
	c. Penyajian makanan	4,10,11,14,24,30,33,35	

Kuno Kottenrort, et.al (2012) dan Christel Antonia Russel, et.al (2004)

Kisi-kisi instrumen di atas dikembangkan berdasarkan kajian teori yang relevan. Bentuk kuisioner dan tes disajikan pada lampiran 1 dalam hasil penelitian ini. Instrumen yang telah dikembangkan kemudian diujicobakan untuk mendapatkan informasi mengenai kelayakan digunakan sebagai alat ukur.

b. Ujicoba instrumen

Instrumen yang baik menurut Arikunto (2010: 211) yaitu harus memenuhi dua persyaratan penting yaitu valid dan reliabel, sementara menurut Sugiyono (2010: 348) dengan menggunakan instrumen yang valid dan reliabel dalam pengumpulan data, maka diharapkan hasil penelitian akan menjadi valid dan reliabel.

Sebelum angket disebarkan kepada responden maka menggunakan tryout (ujicoba) terlebih dahulu (Sutrisno Hadi, 1984). Ujicoba instrumen ini dimaksudkan untuk mendapatkan instrumen yang valid dan reliabel. Instrumen pada penelitian ini diujikan pada 50 responden yaitu 15 siswa kelas X Jasa Boga SMK N 3 Klaten dan 35 kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten, diluar sampel penelitian. Jika dalam uji coba instrumen ada butir yang gugur maka

butir soal tersebut dihilangkan dan diganti dengan soal yang baru, akan tetapi bila butir soal yang gugur sudah diwakili oleh butir soal yang lain sesuai dengan indikator maka butir soal tersebut tidak digunakan dalam pengambilan data penelitian. Ujicoba instrumen penelitian meliputi uji validitas dan uji reliabilitas.

1) Uji Validitas

Suharsimi Arikunto(1986:117) menggunakan validitas adalah ketepatan alat pengukur terhadap konsep yang diukur untuk menguji validitas setiap butir maka skor-skor yang dimaksud dikorelasikan dengan skor total. Skor butir dipandang sebagai skor X dan skor total dipandang sebagai skor Y (Suharsimi Arikunto, 1993:193).

Rumus yang digunakan adalah dikemukakan oleh Pearson yang dikenal dengan rumus *Korelasi Product Moment*.

Rumus:

$$r_{xy} = \frac{N\sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{(N\sum x^2 - (\sum x)^2)(N\sum y^2 - (\sum y)^2)}}$$

Keterangan:

R_{xy} : koefisien korelasi antara variabel X dengan Y
 N : Jumlah responden
 $\sum X$: sigma atau jumlah X (skor butir)
 $\sum X^2$: sigma X kuadrat
 $\sum Y$:
 sigma Y atau jumlah Y (skor total)
 $\sum Y^2$: sigma Y kuadrat
 $\sum XY$: sigma tangkar (perkalian) X dan Y

Butir instrumen dianalisa dengan bantuan komputer *SPSS versi 16 for windows*. Kriteria untuk pengambilan keputusan dalam menentukan valid

tidaknya soal menurut Sugiyono syarat minimal untuk memenuhi syarat validitas adalah apabila $r > 0,3$. Jadi jika korelasi antara butir soal dengan skor total $< 0,3$ maka butir dalam instrumen tersebut dinyatakan tidak valid.

2) Uji Reliabilitas

Reliabilitas berhubungan dengan masalah kepercayaan, suatu instrumen dapat dikatakan mempunyai taraf kepercayaan yang tinggi, jika instrumen tersebut dapat memberikan hasil yang tetap, maka pengertian reliabilitas instrumen berhubungan dengan masalah ketetapan hasil penetapan.

Untuk mencari reliabilitas instrumen yang skornya merupakan rentangan nilai antara nilai misalnya 0 - 10 atau 0 - 100 atau yang berbentuk skala. Misalnya 1- 2, 1-5 dan sebagainya, maka digunakan rumus alpha.

Rumus:

$$r_{ii} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma b^2}{\sigma t^2} \right]$$

Keterangan:

r_{ii} : reliabilitas instrumen

K : banyaknya butir soal

$\sum \sigma b^2$: jumlah variasi butir

σt^2 : varian soal

Alasan menggunakan rumus alpha ini yaitu "Skor untuk angket atau skala biasanya bukan 1 atau 0 tetapi bertingkat dari 0 atau 1 sampai beberapa saja menurut kemauan dan pertimbangan peneliti. Untuk instrumen yang skor butirnya bukan 1 atau 0 dalam mencari reliabilitasnya digunakan rumus alpha. Dan untuk menginterpretasikan koefisien Alpha (r_{11}) digunakan kategori menurut Arikunto (2010:319).

Tabel 7. Interpretasi Nilai r Sebagai Interpretasi Koefisien Reliabilitas

Besarnya nilai r	Interpretasi
Antara 0,800-1,000	Sangat tinggi
Antara 0,600-0,800	Tinggi
Antara 0,400-0,600	Sedang
Antara 0,200-0,400	Rendah
Antara 0,000-0,200	Sangat rendah

D. Teknik Analisis Data

1. Uji Prasarat Analisis

Teknik analisis data adalah suatu cara yang digunakan untuk mengolah data agar dihasilkan suatu kesimpulan yang tepat. Analisis data yang digunakan meliputi:

a. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif menurut Sugiyono (2012: 29) berfungsi untuk mendiskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti. Data akan dikemukakan dengan penyajian data, dengan tabel atau dengan grafik garis maupun batang. Sedangkan penjelasan kelompok dijelaskan dengan menggunakan modus, median, mean dan variasi

kelompok melalui rentang data dan simpangan baku. Pada penelitian kali ini teknik pengumpulan data menggunakan teknik non tes berupa angket/kuesioner. Mengacu pada Sugiyono, (2012: 29) data Angket atau kuesioner yang digunakan menggunakan Skala Likert dengan empat pilihan jawaban yaitu:

- a. Sangat tinggi : $X > M_i + 1,5 SD_i$
- b. Tinggi : $M_i < X \leq M_i + 1,5 SD_i$
- c. Rendah : $M_i - 1,5 SD_i < X \leq M_i$
- d. Sangat rendah : $X \leq M_i - 1,5 SD_i$

b. Pengujian Asumsi

Agar kesimpulan yang ditarik tidak menyimpang dari kebenaran yang seharusnya ditarik, maka syarat-syarat yang harus dipenuhi adalah :

- 1) Sampel yang digunakan dalam penyelidikan harus sampel yang diambil secara random dari populasi.
- 2) Hubungan antara variabel X dan Y merupakan hubungan garis lurus atau hubungan linier dan interval.
- 3) Bentuk distribusi variabel X dan Y dalam populasi adalah mendekati normal (Sutrisno Hadi 1993:303),

Oleh sebab itu sebelum melangkah pada uji hipotesis terlebih dahulu dilakukan pengujian persyaratan analisis, yaitu uji normalitas dan uji linearitas.

c. Uji Normalitas

Uji normalitas digunakan untuk mengetahui apakah data setiap variabel penelitian berdistribusi normal ataukah tidak. Data untuk statistik parametris seperti pada penelitian ini akan bekerja apabila variabel penelitian berdistribusi normal. Dengan menggunakan program SPSS *for Windows* versi 16, normalitas data dapat diketahui dengan metode *nonparametric test-one sample Kolmogorov Smirnov test*. Dengan metode tersebut, apabila nilai signifikansi \geq dari (P) 0,05 maka data tersebut dinyatakan normal. Sebaliknya, apabila nilai signifikansi yang diperoleh \leq (P) 0,05, maka data berdistribusi tidak normal. Apabila data yang diperoleh tidak normal, maka akan digunakan teknik statistik yang lain dengan asumsi bahwa data distribusi normal (Sugiyono, 2012: 80).

d. Uji Linieritas

Salah satu syarat analisis regresi adalah garis regresi antara X dan Y membentuk garis linier. Garis linier yang ditimbulkan menandakan bahwa data tiap variabel saling berhubungan atau mempengaruhi. Oleh karena itu, sebelum melakukan uji regresi, terlebih dahulu dilakukan uji linieritas regresi, (Sugiyono. 2012: 265).

Uji linieritas data pada penelitian ini dibantu dengan program SPSS *for Windows* versi 16. Data yang diperoleh akan menghasilkan nilai yang akan dibandingkan dengan $P (0,05)$. Apabila data yang diperoleh menghasilkan signifikansi *deviation from linierity* $\geq (P) 0,05$ maka dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan/pengaruh antar variabel tersebut. Sebaliknya, apabila data yang diperoleh menghasilkan signifikansi *deviation from linierity* $\leq (P) 0,05$ maka dapat dikatakan bahwa tidak terjadi hubungan/pengaruh antara tiap variabel. Data yang telah menghasilkan kondisi linier maka dapat dilanjutkan pada analisis hipotesis.

e. Pengujian Hipotesis

Uji hipotesis dilakukan dengan melihat hasil perhitungan uji linieritas dan kemudian mengaitkannya dengan hipotesis yang telah ditentukan sebelumnya. Apabila F hitung yang dihasilkan dari perhitungan regresi linier lebih kecil dari F tabel dengan taraf kesalahan 5%, maka kesimpulannya regresi tersebut linier.

Bersadarkan Sugiyono, (2012: 260), koefisien korelasi yang dihasilkan apabila menghasilkan koefisien korelasi dengan harga mendekati minus satu atau lebih dari satu, berarti terdapat hubungan variabel tersebut sempurna negatif atau sempurna positif. Dari sini dapat disimpulkan apakah hasil dari analisis regresi memberi keputusan naik turunnya intensitas melihat tayangan

kuliner memberi pengaruh pada pengetahuan bidang boga ataukah tidak memberi pengaruh.

Selanjutnya, data yang diperoleh dapat dihitung menggunakan rumus regresi yaitu sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{(n \sum XiYi) - (\sum Xi \times \sum Yi)}{\sqrt{n \sum Xi^2 - (\sum Xi)^2} \times \sqrt{n \sum Yi^2 - (\sum Yi)^2}}$$

Keterangan:

N	: jumlah subyek
xy	: jumlah dari hasil perkalian antara skor x dan skor y
$\sum x$: jumlah dari skor x
$\sum x$: jumlah dari skor y
$\sum x^2$: jumlah dari pengkuadratan skor x
$\sum y^2$: jumlah dari pengkuadratan skor y
$(\sum x)^2$: jumlah pengkuadratan dari seluruh skor x
$(\sum y)^2$: jumlah pengkuadratan dari seluruh skor y

Analisis regresi sederhana dilakukan untuk mengetahui pengaruh variabel (X) yaitu intensitas melihat tayangan kuliner di televisi terhadap variabel (Y) yaitu pengetahuan bidang boga. Dalam penelitian ini, pengujian hipotesis dibantu dengan program SPSS *for Windows* versi 16. Untuk mengintrepetasikan data penelitian, apabila $r_{hitung} \geq r_{tabel}$, maka H_a diterima dan H_0 ditolak. Sebaliknya, apabila $r_{hitung} \leq r_{tabel}$, maka H_a ditolak dan H_0 diterima (Sugiyono, 2012: 274-275).

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Lokasi Penelitian

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif.

1. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

2. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional

Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai

beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

B. Deskripsi Data

Pada bagian ini, data yang diperoleh untuk masing-masing variabel dilakukan pengelompokan skor dan dihitung distribusi frekuensinya. Pada tabel 7 dan tabel 12 mengenai distribusi frekuensi digunakan untuk menghitung ukuran berdasarkan letak, sentral dan penyebaran. Agar diketahui kecenderungan pada masing-masing variabel, maka dideskripsikan juga mengenai distribusi kategori.

1. Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak di Televisi

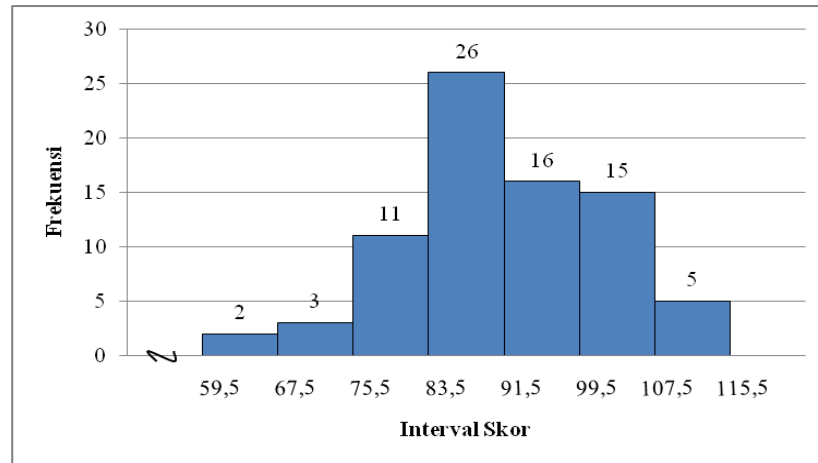
Intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi pada siswa diukur berdasarkan program acara memasak di televisi yang diketahui, sering tidaknya menonton acara memasak di televisi dan tanggapan terhadap program acara memasak di televisi. Instrumen pengumpul data untuk variabel ini berupa kuesioner dengan empat

pilihan respon dari jumlah responden sebanyak 78 siswa. Hasil yang diperoleh berupa skor yang selanjutnya dikelompokkan menurut aturan Sturges, yaitu banyaknya kelas (k) = $1 + 3,3 \log n = 1 + 3,3 \log 78 = 7,24$, selanjutnya dibulatkan kebawah sehingga diperoleh 7 interval skor. Skor minimal yang diperoleh sebesar 60 dan skor maksimal sebesar 115 sehingga diperoleh rentang skor ($115 - 60$) = 55 serta lebar kelas interval skor ($55 / 7$) = 7,86 dan dibulatkan ke atas menjadi 8. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka diperoleh tabel distribusi frekuensi sebagai berikut.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelompok Skor Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak di Televisi

No.	Interval skor	Frekuensi	Persentase (%)
1	108,0 - 115,0	5	6,4
2	100,0 - 107,0	15	19,2
3	92,0 - 99,0	16	20,5
4	84,0 - 91,0	26	33,3
5	76,0 - 83,0	11	14,1
6	68,0 - 75,0	3	3,8
7	60,0 - 67,0	2	2,6
Jumlah		78	100

Sesuai dengan tabel 8 di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut ini disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan kelompok skor intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi.



Gambar 4. Histogram Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelompok Skor Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak di Televisi

Berdasarkan tabel 7 dan gambar 4 histogram distribusi frekuensi dapat digunakan untuk menghitung ukuran sentral dan ukuran penyebaran skor intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi. Ukuran sentral tersebut meliputi nilai rata-rata, median, dan modus, sedangkan ukuran penyebaran meliputi simpangan baku dan varian. Perhitungan menggunakan bantuan program SPSS 16.00. Berikut ini adalah tabel yang memuat hasil perhitungan ukuran sentral dan penyebaran.

Tabel 9. Ukuran Sentral Dan Ukuran Penyebaran Skor Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak Di Televisi

Rerata	SD	Varian	Xmed	Xmod	Xmin	Xmax
91,54	11,23	126,20	91,00	89,00	60,00	115,00

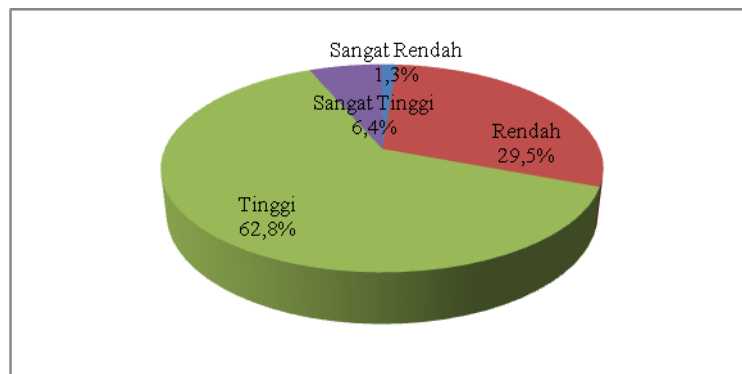
Rerata intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi dari sampel di SMK Negeri 3 Klaten sebanyak 78 siswa sebesar 91,54 dengan simpangan baku (SD) dan varian sebesar 11,23 dan 126,20, nilai tengah dan modusnya sebesar 91,00 dan 89,00. Hal ini berarti bahwa data cukup beragam. Kategori kecenderungan intensitas menonton

tayangan acara memasak di televisi, baik secara rata-rata maupun frekuensi terbanyak dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini.

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Kategori Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak di Televisi

No	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	35,00 – 61,25	1	1,3	Sangat Rendah
2	61,26 – 87,50	23	29,5	Rendah
3	87,51 – 113,75	49	62,8	Tinggi
4	113,76 – 140,00	5	6,4	Sangat Tinggi
	Jumlah	78	100	

Berdasarkan tabel 9 kategori kecenderungan di atas, terlihat bahwa secara rata-rata (91,54) intensitas siswa dalam menonton tayangan acara memasak di televisi masuk dalam kategori tinggi. Sama halnya dengan frekuensi terbanyaknya juga masuk dalam kategori tinggi yaitu mencapai 49 siswa (62,8%). Agar lebih jelas, dapat juga melihat gambar *pie chart* berikut ini.



Gambar 5. *Pie Chart* Distribusi Frekuensi Kategori Intensitas Menonton Tayangan Acara Memasak di Televisi

Sesuai dengan urutan tertinggi hingga terendah intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi, yang berintensitas sangat tinggi sebanyak 5 siswa (6,4%), tinggi sebanyak 49 siswa (62,8%),

rendah sebanyak 23 siswa (29,5%) dan sangat rendah hanya ada 1 siswa (1,3%). Hal ini berarti di setiap kategori ada responden yang masuk dengan frekuensi terbanyak pada kategori tinggi.

a. Frekuensi

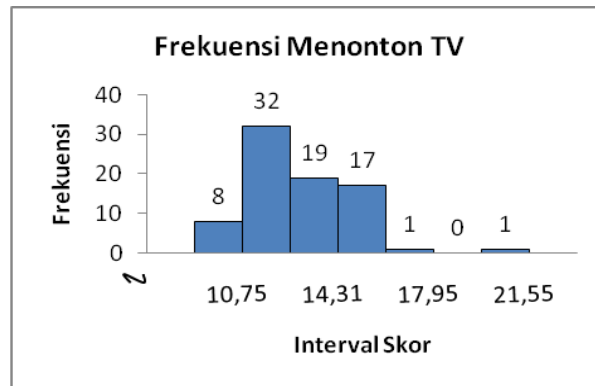
Berdasarkan data yang diperoleh melalui angket penelitian intensitas melihat tayangan kuliner di televisi, jumlah soal pada indikator frekuensi sejumlah 6 butir soal. Data yang diperoleh yaitu skor tertinggi adalah 20, skor terendah adalah 9, mean adalah 12,87, median (Me) adalah 12, dan modus (Mo) adalah 12. Adapun standar deviasi (SD) yang diperoleh yaitu 2,066. Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 11. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Frekuensi Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Min	9	No.	Interval	F	Persentase
Max	20	1	19,8 - 21,5	1	1,28%
R	12	2	18,0 - 19,7	0	0,00%
N	78	3	16,2 - 17,9	1	1,28%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	14,4 - 16,1	17	21,79%
	7,244	5	12,6 - 14,3	19	24,36%
\approx	7	6	10,8 - 12,5	32	41,03%
P	1,714	7	9,0 - 10,7	8	10,26%
\approx	1,7	Jumlah		78	100,00%

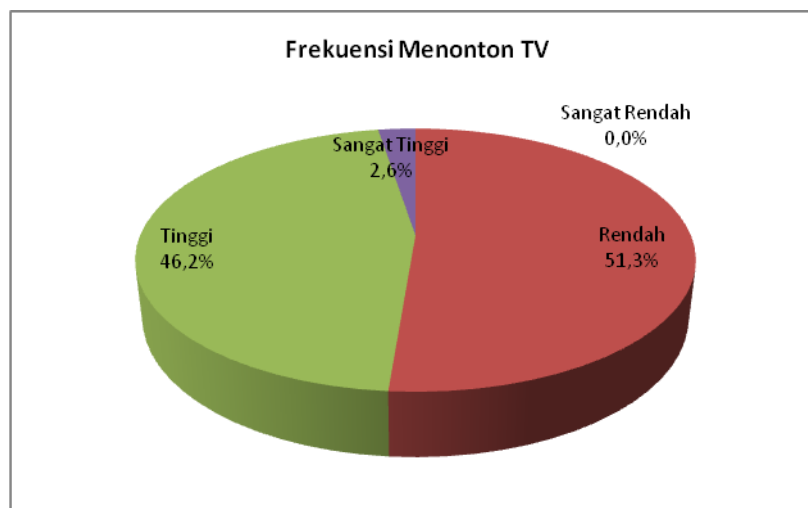
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram

distribusi frekuensi berdasarkan indikator frekuensi menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 6 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Frekuensi Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Setelah mengetahui distrubusi frekuensi pada indikator frekuensi variabel intensitas menonton tayangan kuliner, maka selanjutnya adalah membuat tabel kecenderungan skor untuk mengetahui jumlah responden tersebut tergolong pada katagori sangat tinggi, tinggi, rendah, dan sangat rendah. Kecenderungan skor pada indikator frekuensi dapat dilihat pada diagram sebagai berikut:



Gambar 7. Kecenderungan Skor Indikator Frekuensi

Berdasarkan gambar 7, diketahui bahwa pada indikator frekuensi dalam variabel (X) intensitas menonton tayangan kuliner di televisi diketahui bahwa 0% siswa yang memiliki frekuensi sangat rendah, sedangkan siswa dengan frekuensi rendah adalah 51,3%. Adapun siswa dengan frekuensi tinggi adalah 46,2,71%, dan siswa dengan kategori sangat tinggi 2,6%.

b. Durasi

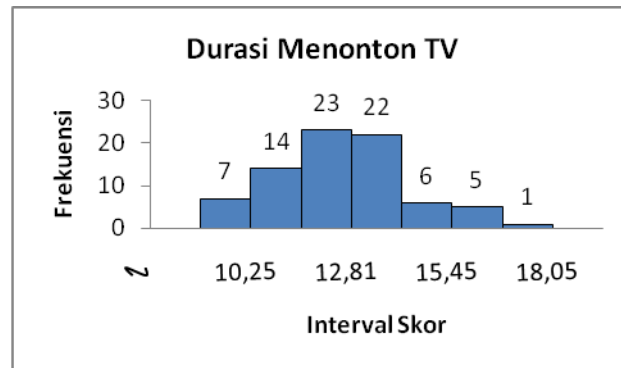
Berdasarkan data yang diperoleh dari angket intensitas menonton tayangan kuliner di televisi, jumlah soal pada indikator durasi adalah sebanyak 6 butir soal. Hasil yang diperoleh yaitu skor tertinggi adalah 17, skor terendah adalah 9, rerata-atau mean adalah 12,61, modus (Mo) adalah 12, median (Me) adalah 12, adapun standar deviasi (SD) adalah 1,74. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 12. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Durasi Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Min	9	No.	Interval		F	Persentase
Max	17	1	16,8	- 18,0	1	1,28%
R	9	2	15,5	- 16,7	5	6,41%
N	78	3	14,2	- 15,4	6	7,69%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	12,9	- 14,1	22	28,21%
	7,244	5	11,6	- 12,8	23	29,49%
≈	7	6	10,3	- 11,5	14	17,95%
P	1,286	7	9,0	- 10,2	7	8,97%
≈	1,2	Jumlah		78	100,00%	

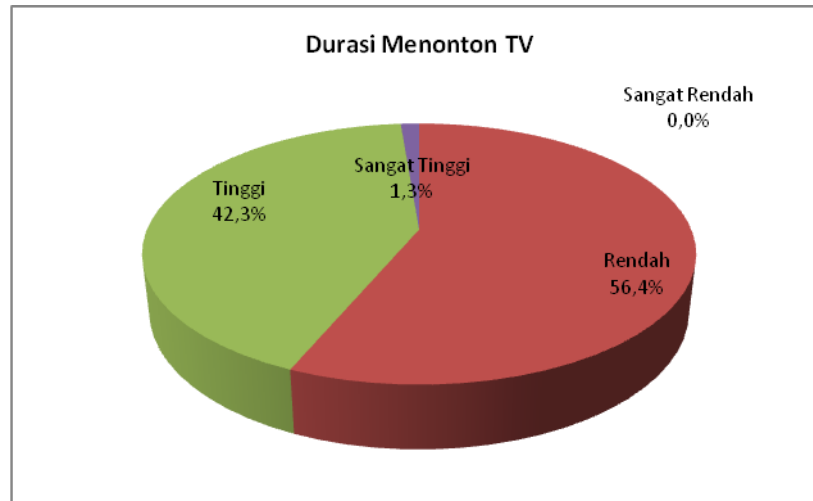
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram

distribusi frekuensi berdasarkan indikator durasi menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 8 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Durasi Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator durasi, selanjutnya adalah menghitung kecenderungan skor pada indikator durasi. Tabel kecenderungan skor pada indikator durasi dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 9. Kecenderungan Skor Indikator Durasi

Berdasarkan gambar 9, diketahui bahwa pada indikator durasi dalam variabel (X) intensitas menonton tayangan kuliner di televisi diketahui bahwa 0%

siswa yang memiliki frekuensi sangat rendah, sedangkan siswa dengan frekuensi rendah adalah 51,3%. Adapun siswa dengan frekuensi tinggi adalah 46,2,71%, dan siswa dengan kategori sangat tinggi 2,6%.

c. Sikap Saat Penayangan

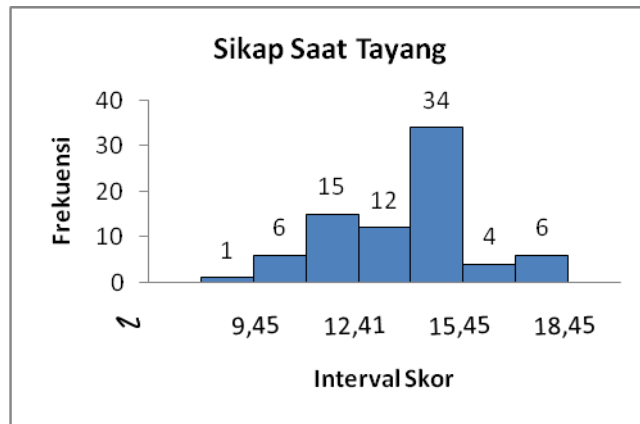
Berdasarkan data yang diperoleh melalui hasil penelitian pada angket intensitas menonton tayangan kuliner, jumlah soal yang digunakan pada indikator sikap saat penayangan adalah 5 butir soal. Skor tertinggi yang diperoleh adalah 17, sedangkan skor terendah yang diperoleh adalah 8. Rerata atau mean yang diperoleh adalah 13,53, median (Me) yang diperoleh yaitu 14 dan modus (Mo) yang diperoleh yaitu 14. Adapun standar deviasi (SD) yang diperoleh yaitu 1,92. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 13. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Sikap Saat Tayang Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Min	8	No.	Interval	F	Persentase
Max	17	1	17,0 - 18,4	6	7,69%
R	10	2	15,5 - 16,9	4	5,13%
N	78	3	14,0 - 15,4	34	43,59%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	12,5 - 13,9	12	15,38%
	7,244	5	11,0 - 12,4	15	19,23%
≈	7	6	9,5 - 10,9	6	7,69%
P	1,429	7	8,0 - 9,4	1	1,28%
≈	1,4	Jumlah		78	100,00%

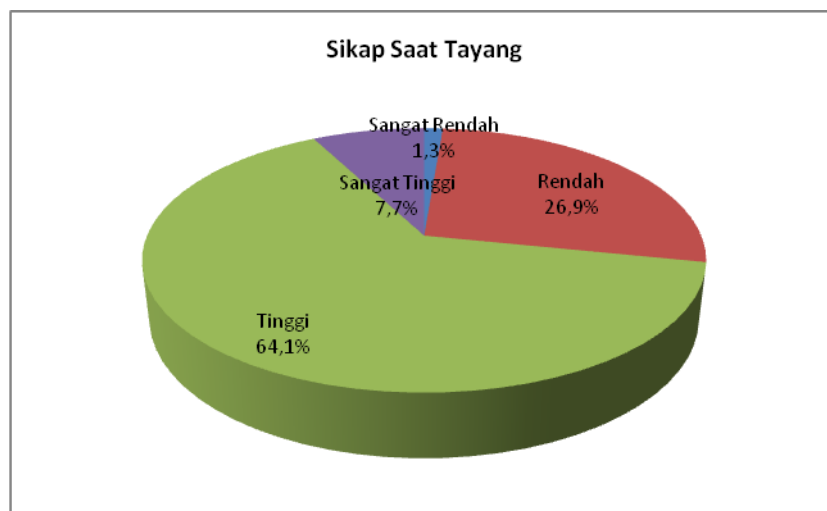
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram

distribusi frekuensi berdasarkan indikator sikap saat tayang menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 10 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Sikap Saat Tayang Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Setelah diketahui distribusi frekuensi pada indikator sikap saat penayangan, selanjutnya adalah menganalisis kecenderungan skor. Kecenderungan skor pada indikator sikap saat penayangan dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 11. Kecenderungan Skor Indikator Sikap Saat Penayangan

Berdasarkan diagram pada gambar 11 di atas, diketahui bahwa pada indikator sikap saat penayangan pada variabel (X) intensitas melihat tayangan kuliner di televisi didapat hasil bahwa 1,3% siswa memiliki sikap yang sangat rendah. Adapun pada katagori rendah didapat 26,9% Sedangkan 64,1% adalah siswa dengan sikap saat penayangan dengan katagori tinggi. Dan siswa dengan katagori sangat tinggi 7,7%.

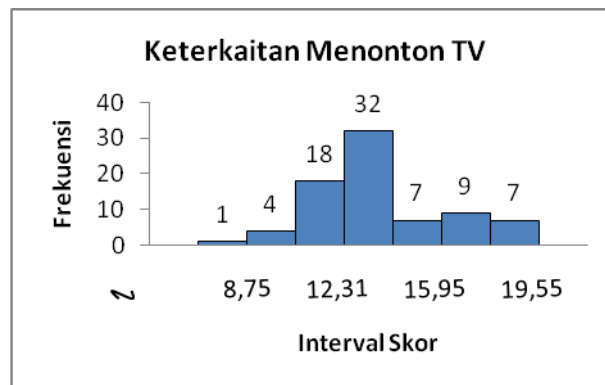
d. Keterkaitan

Berdasarkan data yang diperoleh pada saat penelitian, indikator keterkaitan pada variabel (X) intensitas menonton tayangan kuliner di televisi berisi 7 butir pertanyaan. Skor tertinggi pada indikator tersebut adalah 18, sedangkan skor terendah yang didapatkan yaitu 7. Adapun rerata (mean) yang didapatkan yaitu 13,57, dengan median (Me) yaitu 13,00, dan modus (Mo) yaitu 13. Sedangkan standar deviasi (SD) yang didapatkan yaitu 2,27. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 14. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Keterkaitan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

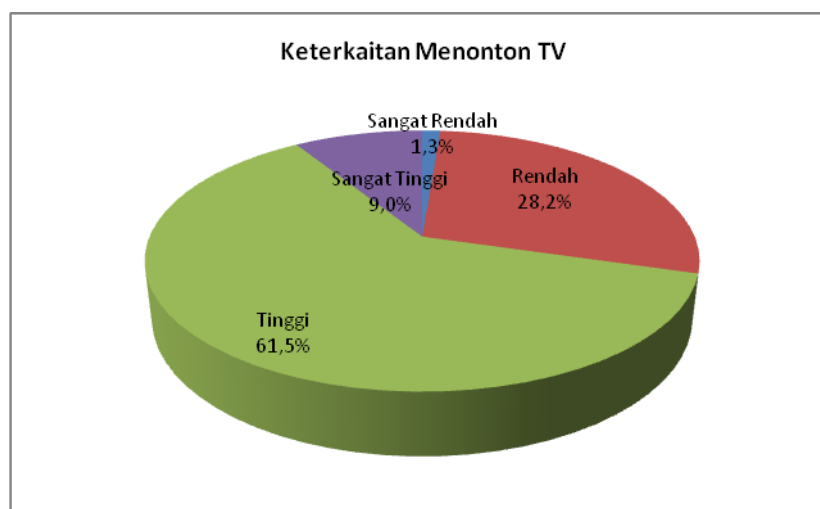
Min	7	No.	Interval	F	Persentase
Max	18	1	17,8 - 19,5	7	8,97%
R	12	2	16,0 - 17,7	9	11,54%
N	78	3	14,2 - 15,9	7	8,97%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	12,4 - 14,1	32	41,03%
	7,244	5	10,6 - 12,3	18	23,08%
≈	7	6	8,8 - 10,5	4	5,13%
P	1,714	7	7,0 - 8,7	1	1,28%
≈	1,7	Jumlah		78	100,00%

Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator keterkaitan menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 12 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Keterkaitan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator keterkaitan, maka selanjutnya dapat menentukan kecenderungan skor pada indikator tersebut. Kecenderungan skor pada indikator keterkaitan dapat dilihat pada digram sebagai berikut:



Gambar 13. Kecenderungan Skor Indikator Keterkaitan

Berdasarkan diagram pada gambar 13 di atas, diketahui bahwa pada indikator keterkaitan dalam variabel (X) intensitas menonton tayangan kuliner di televisi memiliki hasil yaitu 1,3% siswa dengan kriteria keterkaitan yang sangat rendah. Adapun siswa dengan katagori keterikatan yang rendah yaitu 28,2%, 61,5% adalah siswa dengan katagori keterikatan yang tinggi. Dan sisanya 9,0% siswa dengan katagori sangat tinggi.

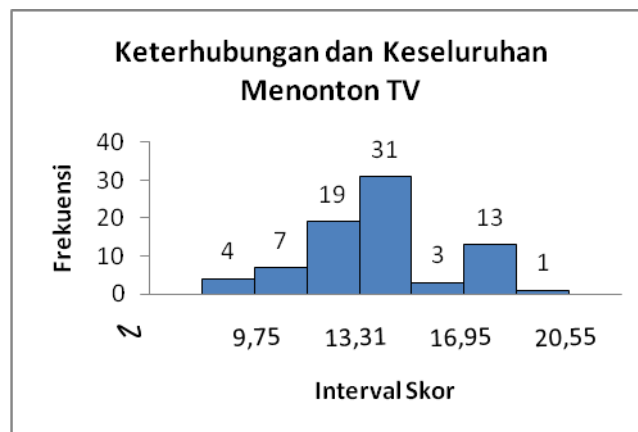
e. Keseluruhan Program Tayang

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator keseluruhan program tayang adalah terdiri dari 5 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 19 dan skor terendah pada indikator ini adalah 8. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 13,88, median (Me) yaitu 14,0, modus (Mo) yaitu 14 dan standar deviasi (SD) yaitu 2,22. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 15. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Keterhubungan dan Keseluruhan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

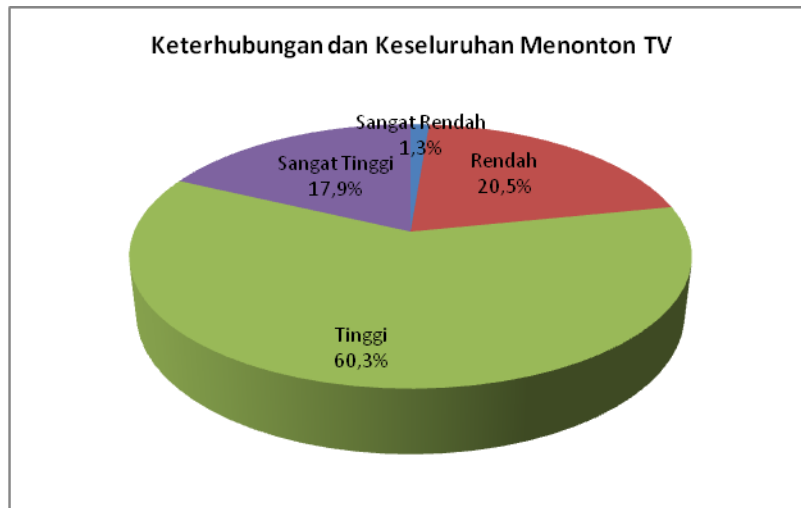
Min	8	No.	Interval		F	Persentase
Max	19	1	18,8	- 20,5	1	1,28%
R	12	2	17,0	- 18,7	13	16,67%
N	78	3	15,2	- 16,9	3	3,85%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	13,4	- 15,1	31	39,74%
	7,244	5	11,6	- 13,3	19	24,36%
≈	7	6	9,8	- 11,5	7	8,97%
P	1,714	7	8,0	- 9,7	4	5,13%
≈	1,7	Jumlah		78	100,00%	

Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator keterhubungan dan keseluruhan menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 14 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Keterhubungan dan Keseluruhan Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Setelah mengetahui distrubusi frekuensi pada indikator Keterhubungan dan keseluruhan menonton televisi, variabel intensitas menonton tayangan kuliner, maka selanjutnya adalah membuat tabel kecenderungan skor untuk mengetahui jumlah responden tersebut tergolong pada katagori sangat tinggi, tinggi, rendah, dan sangat rendah. Kecenderungan skor pada indikator keterhubungan dan keseluruhan menonton televisi dapat dilihat pada diagram sebagai berikut:



Gambar 15. Kecenderungan Skor Indikator Keseluruhan Program Tayang

Berdasarkan diagram pada gambar 15 di atas, diketahui bahwa sejumlah 1,3% siswa memiliki keseluruhan program tayang yang sangat rendah. Adapun 20,5% siswa memiliki keseluruhan program tayang yang rendah. 60,3% siswa memiliki keseluruhan program tayang yang tinggi. Dan sisanya 17,9% dengan katagori sangat tinggi.

f. Konsekwensi Psikologis

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator keseluruhan program tayang adalah terdiri dari 7 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 23 dan skor terendah pada indikator ini adalah 10. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 14,83, median (Me) yaitu 15,0, modus (Mo) yaitu 15 dan standar deviasi (SD) yaitu 2,51.

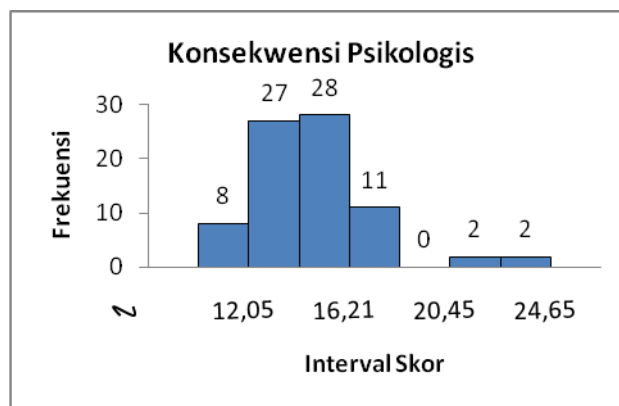
Jumlah kelas interval pada indikator konsekwensi psikologis diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel atau responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 16. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Konsekwensi Psikologis Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Min	10
Max	23
R	14
N	78
K	$1 + 3.3 \log N$
	7,244
\approx	7
P	2,000
\approx	2,0

No.	Interval	F	Persentase
1	22,6 - 24,6	2	2,56%
2	20,5 - 22,5	2	2,56%
3	18,4 - 20,4	0	0,00%
4	16,3 - 18,3	11	14,10%
5	14,2 - 16,2	28	35,90%
6	12,1 - 14,1	27	34,62%
7	10,0 - 12,0	8	10,26%
Jumlah		78	100,00%

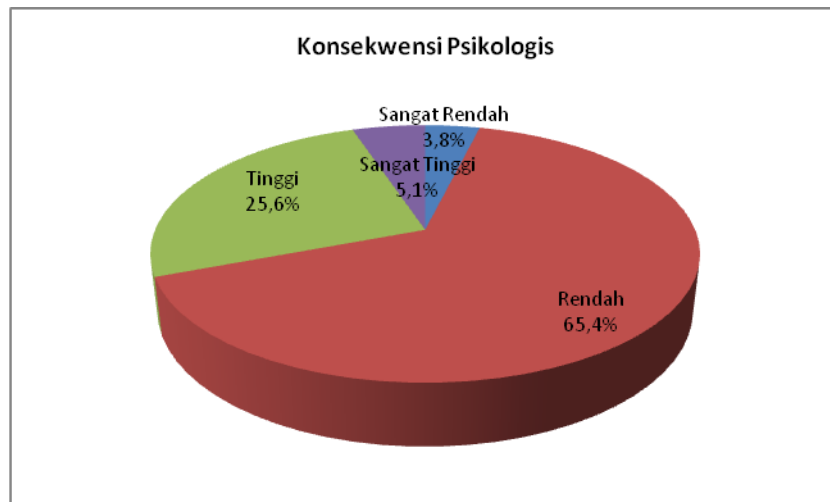
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator konsekwensi psikologis menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 16 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Konsekwensi Psikologis Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi.

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator konsekwensi psikologis, maka selanjutnya dapat menentukan kecenderungan skor pada indikator tersebut. Kecenderungan skor pada

indikator konsekwensi psikologis dapat dilihat pada digram sebagai berikut



Gambar 17. Kecenderungan Skor Indikator Konsekwensi Psikologis

Berdasarkan diagram pada gambar 17 di atas, diketahui bahwa sejumlah 3,8% siswa memiliki konsekwensi psikologis yang sangat rendah. Adapun 65,4% siswa memiliki konsekwensi psikologis yang rendah. 25,6% siswa memiliki konsekwensi psikologis yang tinggi. Dan sisanya 5,1% dengan katagori sangat tinggi.

g. Konsekwensi Sosial

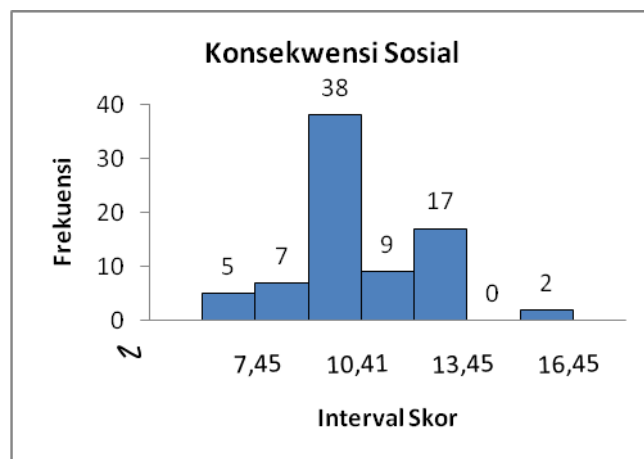
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator keseluruhan program tayang adalah terdiri dari 4 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 15 dan skor terendah pada indikator ini adalah 6. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 10,21, median (Me) yaitu 10,0, modus (Mo) yaitu 10 dan standar deviasi (SD) yaitu 1,89. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3$

log 78, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 17. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Konsekwensi Sosial Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi

Min	6	No.	Interval	F	Persentase
Max	15	1	15,0 - 16,4	2	2,56%
R	10	2	13,5 - 14,9	0	0,00%
N	78	3	12,0 - 13,4	17	21,79%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	10,5 - 11,9	9	11,54%
	7,244	5	9,0 - 10,4	38	48,72%
\approx	7	6	7,5 - 8,9	7	8,97%
P	1,429	7	6,0 - 7,4	5	6,41%
\approx	1,4	Jumlah		78	100,00%

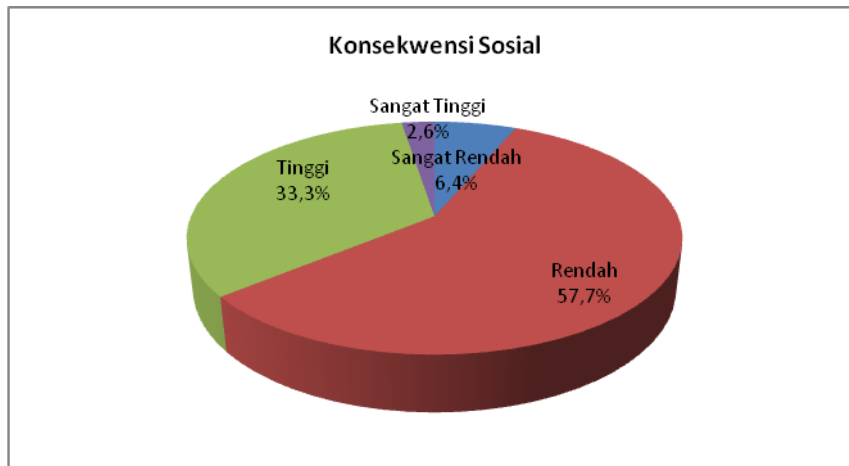
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator konsekwensi sosial menonton tayangan kuliner di televisi.



Gambar 18 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Konsekwensi Psikologis Menonton Tayangan Program Kuliner di Televisi.

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator konsekwensi sosial, maka selanjutnya dapat menentukan kecenderungan

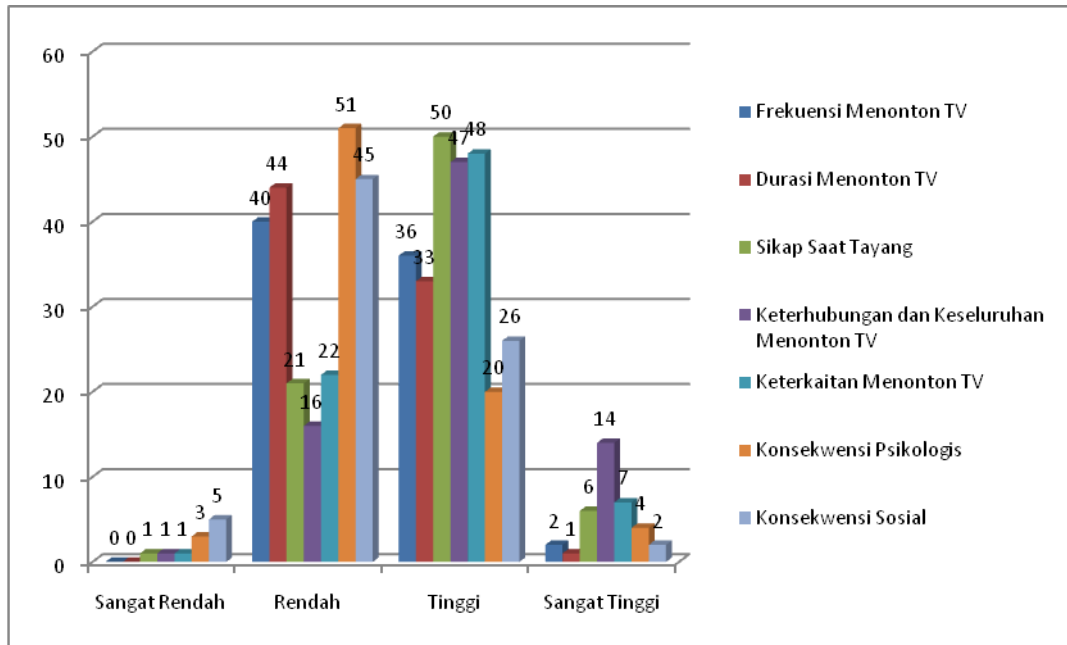
skor pada indikator tersebut. Kecenderungan skor pada indikator konsekwensi sosial dapat dilihat pada digram sebagai berikut:



Gambar 19. Kecenderungan Skor Indikator Konsekwensi Psikologis

Berdasarkan diagram pada gambar 19 di atas, diketahui bahwa sejumlah 6,4% siswa memiliki konsekwensi sosial yang sangat rendah. Adapun 57,7% siswa memiliki konsekwensi sosial yang rendah. 33,3% siswa memiliki konsekwensi sosial yang tinggi. Dan sisanya 2,6 % dengan katagori sangat tinggi.

Dari tujuh indikator menonton tayangan program kuliner di atas, maka didapatkan sebuah histogram frekuensi sebagai berikut :



Gambar 20. Histogram frekuensi Menonton Tayangan Program Kuliner Di Televisi

2. Pengetahuan Bidang Boga

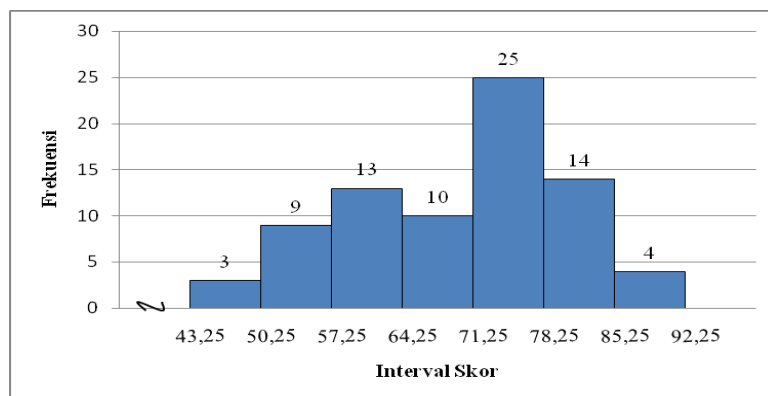
Pengetahuan bidang boga siswa diukur berdasarkan kompetensi siswa dalam menyajikan makanan dan mengolahnya. Pada kompetensi menyajikan menu tradisi atas indikator mampu menyiapkan makanan untuk disajikan dan mampu memorsi serta menata makanan. Kompetensi pengolahan makanan yaitu mengetahui peralatan-peralatan dan teknik pengolahan makanan. Instrumen pengumpul data untuk variabel ini berupa tes dengan pilihan ganda menggunakan satu jawaban benar dan responden sebanyak 78 siswa. Hasil yang diperoleh berupa skor, selanjutnya dikelompokkan menurut aturab Sturges, yaitu banyaknya kelas (k) = $1 + 3,3 \log n = 1 + 3,3 \log 78 = 7,24$, selanjutnya dibulatkan kebawah sehingga diperoleh 7 interval skor. Skor minimal yang diperoleh sebesar 43,75 dan skor maksimal sebesar 90,63 sehingga diperoleh

rentang skor $(90,63 - 43,75) = 46,88$ serta lebar kelas interval skor $(46,88 / 7) = 6,69$ dan dibulatkan ke atas menjadi 7. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka diperoleh tabel distribusi frekuensi sebagai berikut.

Tabel 18. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelompok Skor Pengetahuan Bidang Boga

No.	Interval	Frekuensi	Persentase (%)
1	85,75 - 91,75	4	5,1
2	78,75 - 84,75	14	17,9
3	71,75 - 77,75	25	32,1
4	64,75 - 70,75	10	12,8
5	57,75 - 63,75	13	16,7
6	50,75 - 56,75	9	11,5
7	43,75 - 49,75	3	3,8
Jumlah		78	100,0

Sesuai dengan tabel 19 di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut ini disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan kelompok skor pengetahuan bidang boga.



Gambar 21. Histogram Distribusi Frekuensi Berdasarkan Kelompok Skor Pengetahuan Bidang Boga

Berdasarkan tabel 18 dan histogram distribusi frekuensi dapat digunakan untuk menghitung ukuran sentral dan ukuran penyebaran skor pengetahuan bidang boga. Ukuran sentral tersebut meliputi nilai rata-rata, median, dan modus, sedangkan ukuran penyebaran meliputi simpangan baku dan varian. Perhitungan menggunakan bantuan program SPSS 16.00. Berikut ini adalah tabel yang memuat hasil perhitungan ukuran sentral dan penyebaran.

Tabel 19. Ukuran Sentral Dan Ukuran Penyebaran Skor Pengetahuan Bidang Boga

Rerata	SD	Varian	Xmed	Xmod	Xmin	Xmax
69,39	10,36	107,39	71,88	75,00	43,75	90,63

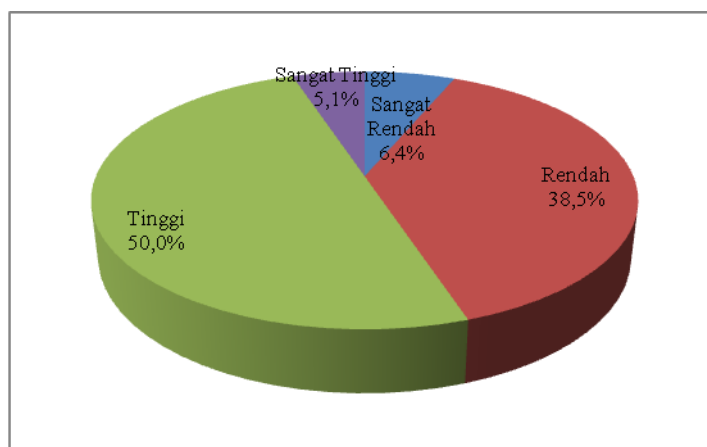
Rerata pengetahuan bidang boga dari sampel di SMK Negeri 3 Klaten sebanyak 78 siswa sebesar 69,39 dengan simpangan baku (SD) dan varian sebesar 10,36 dan 107,39, nilai tengah dan modusnya sebesar 71,88 dan 75,00. Hal ini berarti bahwa data cukup beragam. Kategori kecenderungan pengetahuan bidang boga, baik secara rata-rata maupun frekuensi terbanyak dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 20. Distribusi Frekuensi Kategori Pengetahuan Bidang Boga

No	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase (%)	Kategori
1	< 55	5	6,4	Sangat Rendah
2	55 – 69	30	38,5	Rendah
3	70 – 84	39	50,0	Tinggi
4	85 – 100	4	5,1	Sangat Tinggi
Jumlah		78	100	

Berdasarkan tabel kategori kecenderungan diatas, terlihat bahwa secara rata-rata (69,39) pengetahuan bidang boga masuk dalam kategori rendah. Namun jika dilihat dari frekuensi terbanyaknya termasuk dalam

kategori tinggi yaitu mencapai 39 siswa (50,0%). Agar lebih jelas, dapat juga melihat gambar *pie chart* berikut ini.



Gambar 22. *Pie Chart* Distribusi Frekuensi Pengetahuan Bidang Boga

Sesuai dengan urutan tertinggi hingga terendah pengetahuan bidang boga, yang mempunyai pengetahuan sangat tinggi sebanyak 4 siswa (5,1%), tinggi sebanyak 39 siswa (50,0%), rendah sebanyak 30 siswa (38,5%) dan sangat rendah sebanyak 5 siswa (6,4%). Hal ini berarti di setiap kategori ada responden yang masuk dengan frekuensi terbanyak pada kategori tinggi.

a. **Persiapan Pengolahan**

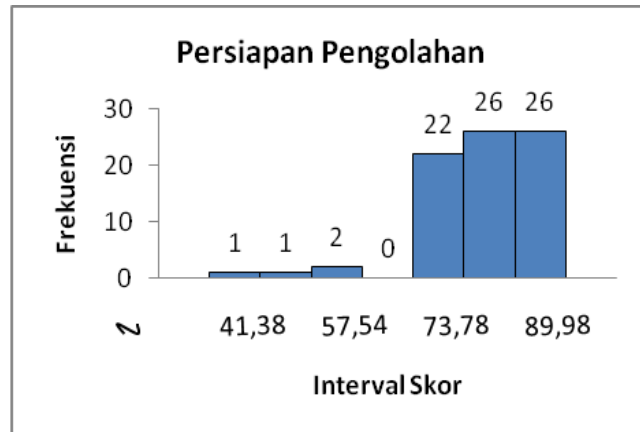
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator persiapan pengolahan adalah terdiri dari 10 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 88,89 dan skor terendah pada indikator ini adalah 3,33. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 76,78, median (Me) yaitu 77,78, modus (Mo) yaitu 77,7 dan standar deviasi (SD) yaitu 11,35. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3$

log 78, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 21. Kelas Interval dan Distribusi Frekuensi Persiapan Pengolahan

Min	33,33	No.	Interval		F	Persentase
Max	88,89	1	81,9	- 89,9	26	33,33%
R	56,56	2	73,8	- 81,8	26	33,33%
N	78	3	65,7	- 73,7	22	28,21%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	57,6	- 65,6	0	0,00%
	7,244	5	49,5	- 57,5	2	2,56%
\approx	7	6	41,4	- 49,4	1	1,28%
P	8,079	7	33,3	- 41,3	1	1,28%
\approx	8,0	Jumlah			78	100,00%

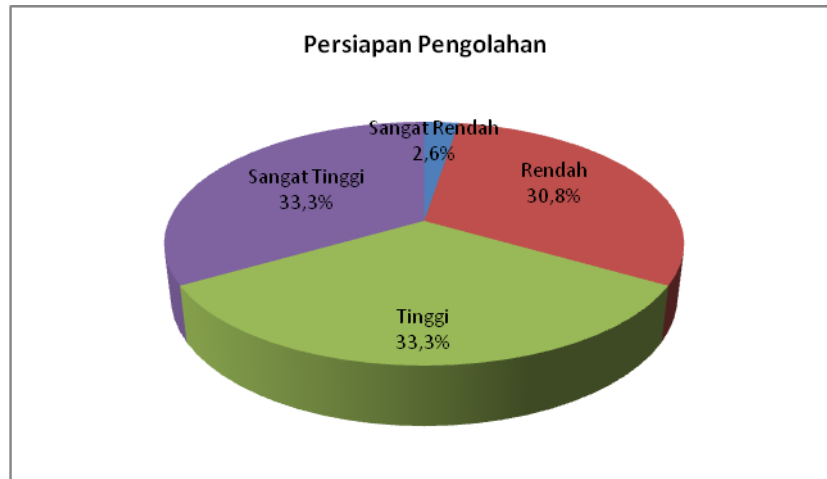
Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator persiapan pengolahan.



Gambar 23. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Persiapan Pengolahan

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator persiapan makanan, maka selanjutnya adalah membuat tabel kecenderungan skor untuk mengetahui jumlah responden tersebut tergolong pada kategori

sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Kecenderungan skor pada indikator persiapan makanan dapat dilihat pada diagram sebagai berikut:



Gambar 24. Kecenderungan Skor Indikator Persiapan Pengolahan.

Berdasarkan diagram pada gambar 24 di atas, diketahui bahwa sejumlah 2,6% siswa memiliki persiapan pengolahan yang sangat rendah. Adapun 30,8% siswa memiliki persiapan pengolahan yang rendah. 33,3% siswa memiliki persiapan pengolahan yang tinggi. Dan sisanya 33,3% dengan katagori persiapan pengolahan yang sangat tinggi.

b. Pengolahan Makanan

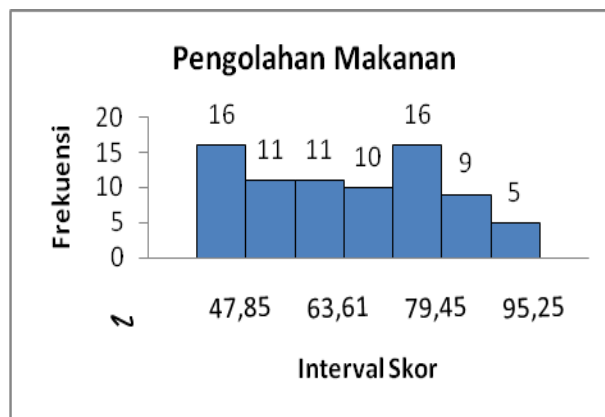
Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator pengolahan makanan adalah terdiri dari 17 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 93,3 dan skor terendah pada indikator ini adalah 40,0. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 64,18, median (Me) yaitu 66,67, modus (Mo) yaitu 73,33 dan standar deviasi (SD) yaitu 15,53. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat

$K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 22. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Pengolahan Makanan

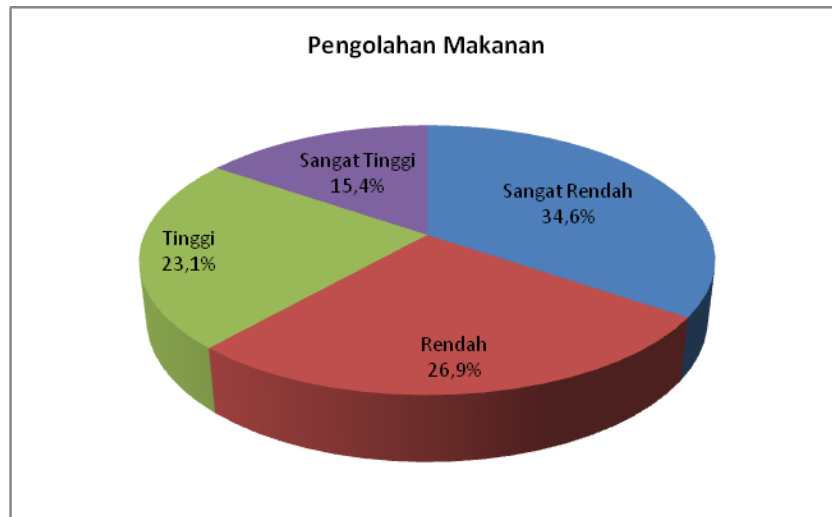
Min	40,00	No.	Interval	F	Persentase
Max	93,33	1	87,4 - 95,2	5	6,41%
R	54,33	2	79,5 - 87,3	9	11,54%
N	78	3	71,6 - 79,4	16	20,51%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	63,7 - 71,5	10	12,82%
	7,244	5	55,8 - 63,6	11	14,10%
\approx	7	6	47,9 - 55,7	11	14,10%
P	7,762	7	40,0 - 47,8	16	20,51%
\approx	7,8	Jumlah		78	100,00%

Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator pengolahan makanan.



Gambar 25 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Pengolahan Makanan

Setelah mengetahui distribusi frekuensi pada indikator pengolahan makanan, maka selanjutnya adalah membuat tabel kecenderungan skor untuk mengetahui jumlah responden tersebut tergolong pada kategori sangat tinggi, tinggi, rendah dan sangat rendah. Kecenderungan skor pada indikator pengolahan makanan dapat dilihat pada diagram sebagai berikut:



Gambar 26. Kecenderungan Skor Indikator Pengolahan Makanan.

Berdasarkan diagram pada gambar 26 di atas, diketahui bahwa sejumlah 34,6% siswa memiliki persiapan pengolahan yang sangat rendah. Adapun 26,9% siswa memiliki persiapan pengolahan yang rendah. 23,1% siswa memiliki persiapan pengolahan yang tinggi. Dan sisanya 15,4% dengan katagori pengolahan makanan yang sangat tinggi.

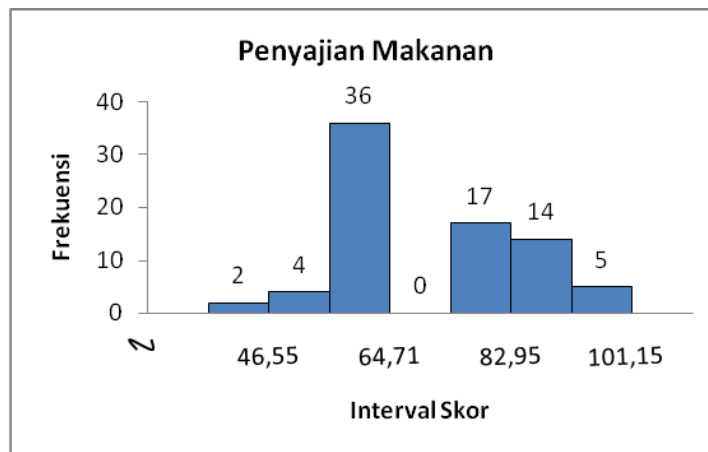
c. Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jumlah soal pada indikator penyajian makanan adalah terdiri dari 8 butir soal. Skor tertinggi pada indikator ini adalah 100 dan skor terendah pada indikator ini adalah 37,5. Rerata atau mean pada indikator ini yaitu 70,83, median (Me) yaitu 62,50, modus (Mo) yaitu 62,5 dan standar deviasi (SD) yaitu 13,90. . Jumlah kelas interval pada indikator frekuensi diperoleh dengan rumus $K = 1 + 3,3 \log n$, dengan n adalah jumlah sampel/responden. sehingga didapat $K = 1 + 3,3 \log 78$, $K = 7,244$ dibulatkan menjadi 7. Tabel kelas interval dan distribusi frekuensi secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 23. Kelas Interval dan Frekuensi Indikator Penyajian Makanan

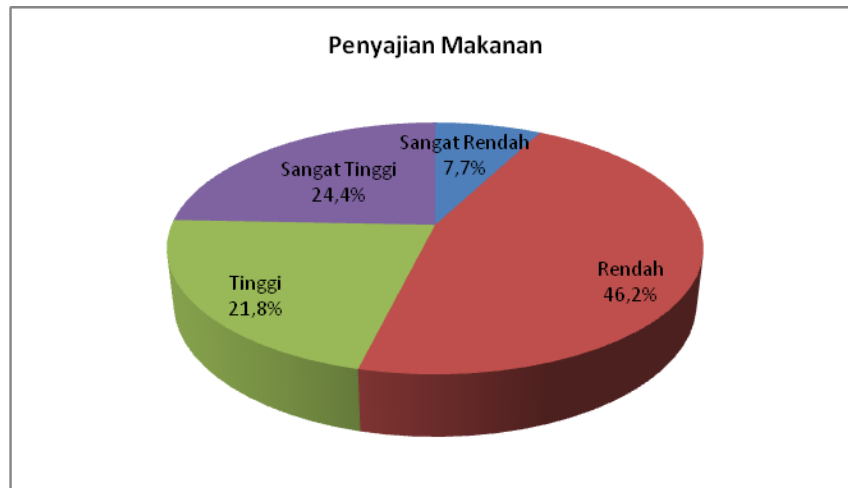
Min	37,50	No.	Interval		F	Persentase
Max	100,00	1	92,1	- 101,1	5	6,41%
R	63,50	2	83,0	- 92,0	14	17,95%
N	78	3	73,9	- 82,9	17	21,79%
K	$1 + 3.3 \log N$	4	64,8	- 73,8	0	0,00%
	7,244	5	55,7	- 64,7	36	46,15%
≈	7	6	46,6	- 55,6	4	5,13%
P	9,071	7	37,5	- 46,5	2	2,56%
≈	9,0	Jumlah			78	100,00%

Sesuai dengan tabel di atas, dapat dibuat histogram frekuensi untuk dapat melihat sebaran distribusi secara visual. Berikut disajikan histogram distribusi frekuensi berdasarkan indikator penyajian makanan.



Gambar 27 . Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Penyajian Makanan

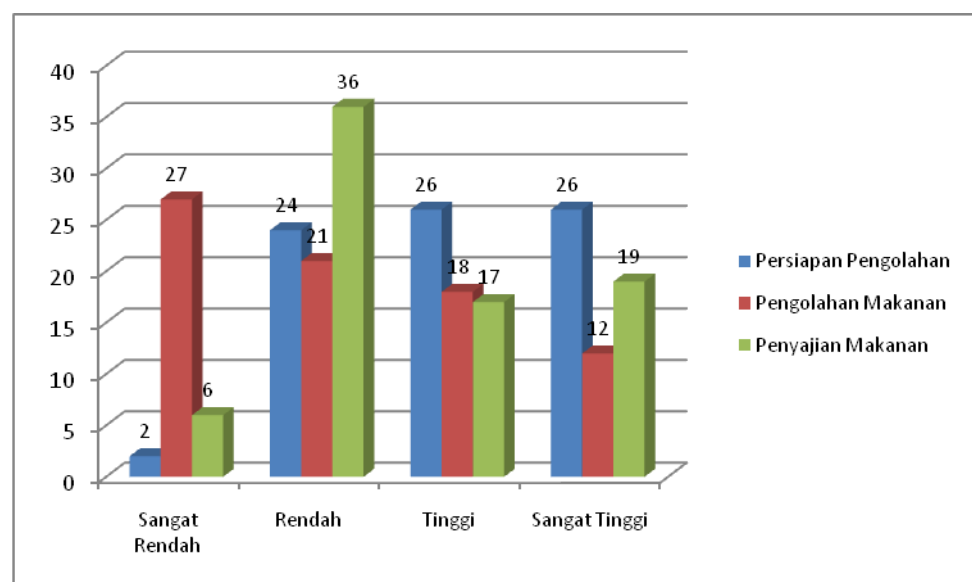
Setelah mengetahui distrubusi frekuensi pada indikator penyajian makanan, maka selanjutnya adalah membuat tabel kecenderungan skor untuk mengetahui jumlah responden tersebut tergolong pada katagori sangat tinggi, tinggi a rendah. Dan sangat rendah. Kecenderungan skor pada indikator penyajian makanan dapat dilihat pada diagram sebagai berikut:



Gambar 28. Kecenderungan Skor Indikator Penyajian Makanan.

Berdasarkan diagram pada gambar 10 di atas, diketahui bahwa sejumlah 7,7% siswa memiliki penyajian makanan yang sangat rendah. Adapun 46,2% siswa memiliki penyajian makanan yang rendah. 21,8% siswa memiliki penyajian makanan yang tinggi. Dan sisanya 24,4% dengan katagori penyajian makanan yang sangat tinggi.

Dari ketiga indikator pengetahuan makanan yang telah di jelaskan di atas didapatkanlah histogram sebagai berikut :



Gamba 29. Histogram Frekuensi Pengetahuan Bidang Boga

C. Prasyarat Analisis

Prasyarat analisis digunakan untuk mengetahui apakah asumsi-asumsi dalam penggunaan analisis regresi linear dalam penelitian ini telah terpenuhi atau belum. Asumsi atau prasyarat analisis dalam penggunaan analisis regresi linear sederhana terdiri atas residu regresi yang berdistribusi normal dan pola hubungan variabel bebas dengan terikat adalah linear.

1. Uji Normalitas

Distribusi normal pada residu regresi akan meyakinkan bahwa model regresi yang dihasilkan tidak bias. Untuk mengetahui distribusi regresi normal atau tidak digunakan uji Kolmogorov Smirnov Z (KS-Z) dengan menggunakan bantuan program SPSS 16.00. Kriteria dinyatakan berdistribusi normal apabila nilai sig. (p) > 0,05. Berikut ini disajikan tabel hasil pengujian normalitas.

Tabel 24. Hasil Uji Normalitas

Sumber Distribusi	KS-Z	Sig. (p)	Keterangan
Residual Regresi Intensitas Menonton*Pengetahuan Bidang Boga	0,719	0,680	Normal

Nilai sig. (p) yang diperoleh sebesar 0,690 ($p > 0,05$), hal ini menunjukkan bahwa residual atas persamaan garis regresi antara intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi dengan pengetahuan bidang boga dapat dinyatakan memiliki distribusi normal sebagaimana populasinya.

2. Uji Linearitas

Pola hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat setidaknya mendekati linear apabila akan menggunakan regresi linear sebagai alat analisisnya. Salah satu cara untuk mengetahui pola hubungan variabel bebas dan terikat mendekati linear atau tidak dengan membandingkan uji F pada hasil *deviation from linearity* dengan nilai F tabel. Pola hubungan dikatakan linear jika nilai F hitung < F tabel atau nilai sig. (p) > 0,05. Memanfaatkan bantuan program SPSS 16.00, diperoleh hasil sebagai berikut.

Tabel 25. Hasil Uji Linearitas

Hubungan Variabel	F hitung	F _{0,05} (29;47)	Sig. (p)	Keterangan
Intensitas Menonton*Pengetahuan Bidang Boga	0,942	1,709	0,560	Linear

Harga F hitung (0,942) lebih kecil dari F tabel (1,709) atau sig. (p) sebesar 0,560 ($p > 0,05$), hal ini menunjukkan bahwa pola hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat pada penelitian ini dapat dinyatakan linear. Berdasarkan hasil ini, maka analisis regresi linear dapat digunakan sebagai model analisis dalam penelitian ini.

D. Analisis Data

Seperti telah dijelaskan pada bab sebelumnya, bahwa rumusan hipotesis dalam penelitian ini adalah intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi berpengaruh positif terhadap pengetahuan bidang boga.

Sesuai rumusan hipotesis tersebut, maka dapat diketahui hipotesis nihil dan hipotesis alternatifnya dengan rumusan berikut ini.

Ho : $\beta = 0$: intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi tidak berpengaruh positif terhadap pengetahuan bidang boga.

Ha : $\beta > 0$: intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi berpengaruh positif terhadap pengetahuan bidang boga.

Harga β merupakan koefisien prediktor populasi ($\hat{Y} = \alpha + \beta X$), sedangkan untuk estimasi atas harga koefisien tersebut adalah b dengan model $\hat{Y} = a + b X$. Sebelum membahas lebih jauh mengenai hal tersebut, dijelaskan lebih dahulu mengenai koefisien korelasi (r_{xy}) dan determinasi (r^2_{xy}). Tabel ringkasan hasil analisis regresi linear adalah sebagai berikut.

Tabel 26. Ringkasan Hasil Analisis Regresi Linear

Variabel	Koef	r_{xy}	r^2_{xy}	t hit	$t_{0,05(76)}$	Sig.(p)	Ket.
Konstanta	20,602	0,578	0,334	6,172	1,671	0,000	Signifikan
Intensitas menonton	0,533						

Variabel terikat: Pengetahuan Bidang Boga

Koefisien korelasi $r_{xy} = 0,578$, menunjukkan bahwa korelasi antara variabel bebas dengan terikat bersifat positif yang tingkat hubungannya cukup erat. Koefisien determinasi $r^2_{xy} = 0,334$, berarti varian variabel terikat mampu dijelaskan variabel bebas sebesar 33,4% selebihnya 66,6% dijelaskan oleh variabel lain. Sifat positif dengan tingkat hubungan cukup erat, memungkinkan variabel terikat diprediksi secara positif oleh variabel bebas. Model linear antara variabel bebas dengan variabel terikat berdasarkan data sampel sebagai berikut.

$$\hat{Y} = 20,602 + 0,533 X$$

Model tersebut menunjukkan apabila terjadi perubahan pada variabel bebas, maka terjadi perubahan juga pada variabel terikat secara positif. Arah positif ini berarti prediksi searah, apabila terjadi perubahan meningkat pada variabel bebas, maka variabel terikat juga meningkat, demikian sebaliknya.

Persamaan garis regresi tersebut merupakan persamaan yang dihasilkan dari data sampel, selanjutnya yang menjadi persoalan adalah apakah persamaan garis regresi tersebut dapat menggambarkan atau menjelaskan populasinya atau tidak. Perlu pengujian hipotesis untuk menjawab persoalan tersebut sesuai dengan hipotesis yang telah dirumuskan. Pengujian hipotesis menggunakan uji t sebagai statistik uji dengan level signifikansi 0,05. Harga t hitung sebesar 6,172 dengan nilai p sebesar 0,000, sedangkan harga t tabel sebesar 1,671, oleh karena t hitung lebih besar dari t tabel ($6,172 > 1,671$) dan p sebesar $0,000 < 0,05$, maka keputusannya adalah H_0 ditolak, sehingga dapat menerima H_a . Simpulan dari pengujian hipotesis tersebut adalah intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi berpengaruh positif terhadap pengetahuan bidang boga dengan hubungan yang cukup erat dan toleransi kesalahan 5% dalam menjelaskan populasinya.

E. Pembahasan

Analisis empiris melibatkan 78 siswa Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten sebagai sampel pada penelitian ini menghasilkan tiga temuan penting. Tiga temuan tersebut terdiri atas (a) intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi cenderung tinggi dengan rata-rata sebesar 91,54 dan

simpangan baku sebesar 11,23; (b) pengetahuan bidang boga siswa cenderung tinggi, dengan rata-rata sebesar 69,39 dan simpangan baku sebesar 10,36; dan (c) pengetahuan bidang boga dipengaruhi secara positif oleh variabel intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi dengan model persamaan garis regresi $\hat{Y} = 20,602 + 0,533 X$, t hitung sebesar $6,172 > 1,671$ dan sig. (p) sebesar $0,000 < 0,05$. Ternyata berdasarkan tiga temuan tersebut, cenderung tingginya pengetahuan bidang boga siswa dapat dijelaskan oleh variabel intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi.

Sebanyak 78 siswa kelas XI di SMK Negeri 3 Klaten memiliki kebiasaan menonton tayangan kuliner di televisi, yang paling tinggi persentasenya pada intensitas menonton program tayangan kuliner di televisi SMK negeri 3 Klaten yaitu keterhubungan dan keseluruhan menonton televisi sebesar 17,9%. Dari hasil tersebut siswa SMK Negeri 3 Klaten banyak yang menonton berbagai macam program acara kuliner, siswa bervariasi dalam menonton acara kuliner, tidak hanya terpaku pada satu acara tayangan kuliner.

Intensitas menonton tayangan kuliner memberikan pengaruh yang cukup signifikan terhadap tingginya pengetahuan bidang boga siswa kelas XI SMK Negeri 3 Klaten. Dari ketiga indikator yang paling dipengaruhi oleh intensitas menonton tayangan program kuliner di televisi yaitu indikator persiapan pengolahan sebesar 33,3%, dibandingkan dengan pengolahan makanan yang hanya 15,4% dan penyajian makanan 24,4%.

Tayangan acara memasak di televisi sudah saatnya untuk dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar untuk meningkatkan pengetahuan bidang boga, hal ini dibuktikan dengan hasil dalam penelitian ini yang menunjukkan bahwa intensitas menonton yang cenderung tinggi dan pengetahuan bidang boga juga cenderung tinggi serta secara statistik berpengaruh positif dengan determinasi sebesar 33,4%.

Hasil dalam penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dita Purmia Utami, seorang mahasiswa Jurusan Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Diponegoro menuliskan dalam skripsinya yang berjudul "Hubungan Intensitas Menonton Program Memasak di Televisi dan Kompetensi Chef Presenter dalam Program Memasak terhadap Minat Penonton untuk Memasak". Dari penelitian tersebut menghasilkan adanya hubungan positif antara Intensitas Menonton Program Memasak di Televisi dan Kompetensi Chef Presenter dengan Program Memasak terhadap Minat Penonton untuk Memasak. Sholihah Qurrota A'yun, seorang mahasiswa teknik boga UNY dengan skripsi yang berjudul "Intensitas Melihat Tayangan Kuliner Di Media Televisi Terhadap Motivasi Belajar Memasak Siswa SMA Negeri 4 Yogyakarta". Menghasilkan penelitian bahwa terdapat pengaruh intensitas melihat tayangan kuliner di media televisi terhadap motivasi belajar memasak siswa SMA Negeri 4 Yogyakarta dengan korelasi sebesar 63%; $R_{xy} = 0,412$ dengan $R^2 = 0,639$. Adapun nilai probabilitas $p = 0,000$ ($p < 0,05$) sedangkan $R_{tabel} = 0,207$. Nanik Kristiana (2012: 111) melakukan penelitian mengenai Pengaruh *Game Online Sara's Cooking Class* terhadap Minat dan Motivasi Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga di

SMK N 1 Sewon. Subjek penelitian berjumlah 62 orang siswa. Penelitian tersebut menghasilkan bahwa terdapat peningkatan minat dan motivasi belajar pada diri siswa setelah melakukan *Game Online Sara's Cooking Class*, selain itu *game* tersebut memberikan pengaruh kepada minat dan motivasi belajar pada diri siswa SMK N 1 Sewon.

Menonton tayangan acara kuliner merupakan salah satu kegiatan yang edukatif bagi siswa bidang studi Jasa Boga. Pada saat siswa menonton tayangan kuliner terjadi proses komunikasi, di mana pesan yang disampaikan berkaitan langsung dengan apa yang dipelajari di sekolah. Hal ini sesuai dengan pendapat Sadiman (1993: 6) bahwa proses komunikasi pada hakikatnya merupakan proses belajar mengajar. Semakin sering siswa menonton acara kuliner di televisi, maka informasi baru yang berkaitan dengan cara-cara menyiapkan makanan dan memorsi serta menata makanan dapat diketahui dan dipahami. Selain itu, peralatan-peralatan baru yang digunakan untuk memasak dan cara menggunakannya juga dapat diketahui dan dipahami siswa.

Guru pada bidang studi Jasa Boga dapat berpedoman pada hasil penelitian ini dalam rangka meningkatkan pengetahuan siswa mengenai bidang boga. Media televisi yang menyiarkan acara kuliner dapat dijadikan sebagai sumber belajar, sehingga guru tidak hanya menggunakan buku paket dan lembar kerja siswa sebagai sumber belajar. Pengetahuan baru mengenai peralatan memasak, cara menghidangkan, memorsi dan menata makanan diperlukan agar siswa mempunyai wawasan yang lebih luas. Acara tayangan

kuliner di televisi lebih menarik bagi siswa karena menampilkan proses memasak secara runtut dan jelas.

Determinasi varian pengetahuan bidang boga yang dapat dijelaskan oleh variabel intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi sebesar 33,4%, artinya acara tayangan kuliner di televisi perlu dipertimbangkan untuk digunakan sebagai sumber belajar dalam rangka meningkatkan pengetahuan bidang boga. Berdasarkan ringkasan data yang tercantum pada lampiran, bahwa ada hasil dalam kategori intensitas menonton rendah namun hasil kategori pengetahuannya tinggi, begit pula sebaliknya ada hasil intensitas menonton tayangan program kuliner di televisi tinggi namun hasil pengetahuannya rendah. Dari data tersebut menandakan bahwa ada hal-hal lain yang mempengaruhi tingkat pengetahuan pada siswa selain menonton tayangan program kuliner di televisi. Variabel lain yang berpengaruh terhadap pengetahuan bidang boga selain intensitas menonton acara memasak di televisi diperkirakan sebesar 66,6%, untuk mengetahuinya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut. Hasil rendah di pengaruhi karena siswa menonton tayangan program kuliner namun pada saat penayangan acara kurang fokus pada acara tersebut. Jadi, di harapkan siswa untuk ke depannya lebih menggali isi dari program tayangan kuliner yang telah di tonton supaya pengetahuan di bidang boga lebih meningkat. Hasil pengetahuan tinggi bisa pula di pengaruhi oleh hal lain, menurut Nurudin (2007: 13) dalam media massa paradigma baru ada beberapa alat komunikasi massa yang dapat menambah pengetahuan siswa yaitu : surat kabar, majalah, tabloid, internet, radio. Menurut Rene Descartes (-1650)

variabel lain yang dimungkinkan berpengaruh terhadap pengetahuan dapat ditinjau dari internal maupun eksternal individu siswa. Sebagai contoh untuk aspek internal adalah berkaitan dengan aspek fisik dan psikologis, sedangkan aspek eksternal meliputi lingkungan, pemanfaatan sarana dan prasarana, penggunaan metode dan sumber pembelajaran bidang boga.

Tingkat yang paling tinggi hasilnya dalam variabel pengetahuan bidang boga yaitu indikator penyajian makanan, hasil ini membuktikan bahwa siswa lebih tertarik pada proses penyajian makanannya yang kreatif di bandingkan pada saat pengolahan makanan dan persiapan pengolahannya. Supaya indikator pengolahan makanan serta persiapan pengolahan meningkat maka siswa juga perlu memperhatikan lebih pada saat penayangan program kuliner di televisi khususnya dari awal saat pembawa acara menyiapkan bahan dan alat pengolahan lalu di lanjutkan ke pengolahan makanan beserta penyajian makanannya.

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengujian hipotesis maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Intensitas siswa Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten dalam menonton tayangan acara memasak di televisi secara mayoritas masuk dalam kategori tinggi yaitu sebanyak 49 siswa (62,8%).
2. Pengetahuan bidang boga siswa Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten secara mayoritas masuk dalam kategori tinggi yaitu mencapai 39 siswa (50,0%).
3. Terdapat hubungan positif antara intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi dengan pengetahuan bidang boga, ragam variabel terikat mampu dijelaskan variabel bebas sebesar 34.5%. Ini berarti bahwa semakin tinggi intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi maka pengetahuan bidang boga juga akan semakin meningkat. Sebaliknya semakin rendah intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi, maka pengetahuan bidang boga juga akan semakin rendah.

B. Implikasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat dikemukakan implikasinya. Adapun implikasinya adalah sebagai berikut:

Dengan diketahui bahwa intensitas menonton tayangan acara memasak di televisi ada hubungan yang positif dan signifikan dengan pengetahuan bidang boga, maka implikasinya adalah menonton tayangan acara memasak di televisi dapat dijadikan sebagai sumber ide untuk menghasilkan kreasi baru dalam memasak. Dalam hal ini siswa dapat memanfaatkan media televisi sebagai sumber ide untuk mendapatkan hasil masakan yang lebih lezat dengan penataan atau penyajian yang lebih menarik.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian maka disarankan bahwa faktor intensitas menonton program tayangan acara memasak di televisi berpengaruh positif terhadap pengetahuan bidang boga siswa pada Kelas XI Jasa Boga SMK N 3 Klaten, maka siswa-siswa diharapkan dapat memanfaatkan tayangan televisi sebaik mungkin untuk dapat membuat suatu masakan dengan kreasi yang baru dan lebih menarik. Diharapkan siswa selalu mengikuti perkembangan dalam hal bidang boga, dengan cara aktif menonton tayangan televisi yang ada hubungannya dengan bidang boga yang selalu berkembang dari waktu ke waktu.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azwar. (2010). *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Christel Antonia Russel. (2004). The Consumption of Television Programming: Development and Validation of Connectedness Scale. *Journal of Consumer Research*. (Vol. 31 June 2004).
- Cristina Blakey. (2011). *Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection*. *Journal of University of Hawaii*. Vol.I.No.10) Hlm. 51-53.
- Dita Purmia Utami. (2012). *Hubungan Intensitas Menonton Program Memasak di Televisi dan Kompetensi Chef Presenter dalam Program Memasak terhadap Minat Penonton untuk Memasak*. Skripsi. Undip
- Effendi. (2004). *Ilmu Komunikasi Teori dan Praktek*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Ervi Virna N. (2007). Wisata Kuliner, Bukan Sekedar Wisata Pemuas Nafsu Perut. *Warta Pariwisata*. Hlm 1-4
- Hadi. (2004). *Analisis Regresi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hamalik Oemar. (1994). *Media Pendidikan*. Bandung: Alumi.
- Heru Effendy. (2008). *Industri Pertelevisian Indonesia*. Jakarta: Erlangga.
- Kuno Hottenrorr, et.al. (2012). Effects of High Intensity Training and Continuous Endurance Training on Aerobic Capacity and Body Composition in Recreationally Active Runners. *Journal of Sports Science and Medicine*. Martin-Luther University Halle-Wittenberg, Germany.
- Muhammad Rusman. 1993. *Metodologi Research*, Surabaya :Lembaga Penelitian dan Percetakan Dr. Soetomo.
- Muhammad Yusuf Arifanto. (2010). *Tayangan "Wisata Kuliner" dan Kepuasan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Mulyani Sri . (1993). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Depdikbud.

- Nanik Kristiana. (2012). Pengaruh Game Online *Sara's Cooking Class* terhadap Minat dan Motivasi Belajar Siswa Kelas X Jasa Boga di SMK N 1 Sewon. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Poerwodarminto. (1986). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rahayu. (1999). *Media pendidikan III: Cara pembukaan media pendidikan*. Jakarta: P3G. Depdikbud.
- Rene Descartes (1650). *Risalah Tentang Metode*. Jakarta
- Rizky Akbar. Jadwal Acara TV Indonesia. Diakses dari: <http://jadwaltvku.blogspot.com/>. Pada tanggal 15 Maret 2014 pukul 16.45 WIB.
- Sardiman A. M. (2012). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rajawali Pres.
- Sari Kurni Dewi. (2011). *Meningkatkan Kemampuan Mengarang Siswa Kelas IV SD Negeri 03 Kwangsari dengan Pendekatan Contextual Teaching and Learning (CTL) Melalui Media Televisi sebagai Media Pembelajaran*. Skripsi tidak diterbitkan, UNNES Semarang.
- Sholihah Qurrota A'yun. (2014). *Intensitas Melihat Tayangan Kuliner Di Media Televisi Terhadap Motivasi Belajar Memasak Siswa SMA Negeri 4 Yogyakarta*. Skripsi. UNY
- Soekidjo. (1993). *Media Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudarsono. (1993). *Kamus Filsafat dan Psikologi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi dan Arikunto. (2002). *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Sunarsih. (2008). *Wawasan Guru Tentang Belajar dan Pembelajaran Tata Boga Sebagai Acuan Dalam Pelaksanaan Peran dan Tugasnya*. Bandung: PKK FPTK UPI.

- Sopijah. (1995). *Hakikat Ilmu Pendidikan*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Sutrisno Hadi. (1984). *Statistik Jilid 1*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suyanto. (1999). *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Syamsudi. (1998). *Psikologi Kependidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Wulandari Eni. (1998). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Mitra Cendekia
- Dewanto Sastrosubroto.1994. *Televisi Sebagai Media Pendidikan*.Yogyakarta : Duta Wacana
- JB. Wahyudi. 1986. *Media Komunikasi Televisi* : Bandung.
- Muhammad Rusman. 1993. *Metodologi Research*, Surabaya :Lembaga Penelitian dan Percetakan Dr. Soetomo.
- Wika Rinawati.2012. *Seni penyajian makanan*. Modul. Yogyakarta

KUISIONER PENELITIAN

(Menonton Tayangan Program Kuliner Di Televisi)

NO	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1.	Saya melihat tayangan kuliner dari berbagai stasiun TV				
2.	Hanya satu jenis tayangan kuliner saja yang saya lihat				
3.	Saya melihat tayangan kuliner di TV < 4x dalam satu bulan				
4.	Saya melihat tayangan kuliner di TV > 4x dalam satu bulan				
5.	Saya menonton acara program kuliner di televisi sampai selesai				
6.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada bagian awal acara				
7.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada bagian tengah acara				
8.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada akhir acara				
9.	Saya tidak menonton acara program kuliner di televisi sampai selesai				
10.	Saya menonton acara kuliner di televisi setiap waktu luang dan hari libur				
11.	Saya selalu melihat tayangan kuliner di TV pada setiap episode				
12.	Saya tidak perlu melihat tayangan Kuliner di TV pada tiap episode				
13.	Saya menantikan setiap acara kuliner di televisi				
14.	Saya menonton tayangan kuliner di TV dengan saksama .				
15.	Saya menonton tayangan kuliner di TV namun dengan melakukan aktivitas lain (bermain HP,Mengobrol,menyetrika,dll)				
16.	Saya mempraktikan memasak setelah menonton acara kuliner				
17.	Saya berusaha mencatat resep dan tips dari tayangan kuliner di televisi				
18.	Saya konsentrasi saat menonton tayangan kuliner di televisi				
19.	Program acara kuliner sangat saya butuhkan agar menambah wawasan tentang memasak				
20.	Setelah menonton tayangan kuliner saya mencari arti istilah asing (belum saya ketahui) dari tayangan kuliner di televisi				
21.	Saya menyukai saat para chef mempraktekkan cara memasak yang menarik				
22.	Saya berinteraksi (memberi saran dan masukan) lewat email ,telephone, line, dll				

	untuk tayangan acara memasak di televisi.				
23.	Saya tidak ingin melewatkan setiap ada jadwal tayangan kuliner di televisi				
24.	Saya menonton tayangan kuliner paling lama 30 menit				
25.	Program acara kuliner di TV dapat menambah pengetahuan bahan makanan				
26.	Saya mengganti tayangan kuliner saat saya rasa masakannya tidak menarik				
27.	Saya sering mencontoh kreatifitas <i>plating</i> pada tanyangan kuliner di televisi				
28.	Melihat tayangan kuliner dari berbagai stasiun TV membuat saya menyukai apapun yang berkaitan dengan dunia kuliner				
29.	Bosan melihat tayangan kuliner terlalu lama				
30.	Saya tidak tahu berapa lama waktu yang saya habiskan saat melihat tayangan kuliner di TV				
31.	Lamanya waktu saya melihat tayangan kuliner di TV kurang dari 30 menit				
32.	Saya menunggu jeda iklan dan kemudian kembali meneruskan melihat tayangan kuliner tersebut				
33.	Melihat satu jenis tayangan kuliner cukup membuka wawasan saya mengenai dunia kuliner				
34.	Setelah menonton tayangan kuliner di berbagai macam stasiun TV membangkitkan jiwa kewirausahaan pada diri saya				
35.	Saya tidak melihat tayangan kuliner dari awal hingga selesai				

TES PBB PENELITIAN
(Pengetahuan Bidang Boga)

Petunjuk Pengisian :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada jawaban yang anda anggap benar.

1. 1 cup gelas belimbing setara dengan
 - a. 1000 ml
 - b. 250 cc
 - c. 3 sdt
 - d. 5 ml
2. Kegiatan yang termasuk dalam persiapan sebelum memasak, kecuali...
 - a. Memotong
 - b. Merebus
 - c. Mencuci
 - d. Menyiangi
3. Piring datar bulat adalah jenis alat.....
 - a. makan
 - b. memasak
 - c. menghidangkan
 - d. Mengolah
4. Yang merupakan bahan makanan berupa cerealia
 - a. gandum
 - b. kentang
 - c. wortel
 - d. kacang kedelai
5. Yang merupakan makanan khas dari daerah yogyakarta.....
 - a. Rawon
 - b. kupat glabet
 - c. gudeg
 - d. empek – empek
6. Dalam persiapan makanan ada langkah – langkah yang perlu diperhatikan, kecuali....
 - a. mengetahui ukuran / timbangan
 - b. factor iklim
 - c. membuat rencana belanja
 - d. menyusun alat – alat yang di perlukan
7. Dalam pembuatan roti, bahan yang diperlukan gula pasir 1,25 kg, dengan menggunakan gelas belimbing diperlukan berapa gelas.....
 - a. 4
 - b. 3
 - c. 5
 - d. 6
8. Yang termasuk nasi bungkus daun adalah....
 - a. lontong
 - b. nasi kuning
 - c. nasi kebuli
 - d. nasi gurih
9. Makanan yang dihasilkan dari bahan pangan hewani yaitu...
 - a. tape
 - b. puding

- c. rumput laut
 - d. susu
10. Teknik mengolah bahan makanan dengan memasukkan bahan makanan ke dalam air yang mendidih disebut....
- a. direbus
 - b. dikukus
 - c. digoreng
 - d. menumis
11. Tempat makanan yang terbuat dari daun pisang dan pemakaiannya harus dipegang karena tidak bisa berdiri disebut.....
- a. Tum
 - b. Sudi
 - c. Pincuk
 - d. Samir
12. Cara mencuci sayur yang baik sebelum dibuat makanan adalah di cuci sebelum
- a. Di makan
 - b. Di potong-potong
 - c. Di masak
 - d. Di sayur
13. Apabila kita ingin menanak nasi, alat yang digunakan adalah
- a. Wajan
 - b. Panci
 - c. Kual
 - d. Dandang
14. Salah satu bahan mentah untuk membuat nasi goreng yaitu
- a. Ketela
 - b. Beras
 - c. Nasi
 - d. Singkong
15. Blanching adalah kegiatan mencampur dengan asam dengan...
- a. Daging
 - b. Soda
 - c. Minyak
 - d. Susu
16. Teknik memasak bahan makanan dengan cara diaduk-aduk disebut....
- a. Simmer
 - b. Salamander
 - c. Saute
 - d. Scrambled
17. Proses memasak dengan cara memasukkan bahan makanan pada air lalu dididihkan disebut...
- a. Merebus
 - b. Menumis
 - c. Menggoreng
 - d. Menyangrai
18. Suhu susu pada saat pembuatan yogurth adalah....
- a. 40 – 42 C
 - b. 80 – 82 C
 - c. 70 – 72 C
 - d. 50 – 52 C
19. Proses pembuatan yogurth menggunakan bakteri....
- a. Lactobacillus lactis

- b. *Lactobasillus citrovorum*
 - c. *Lactobasillus casei*
 - d. *Lactobasillus bulgaricus*
20. Salah satu fungsi penggunaan frying pan adalah....
- a. Merebus
 - b. Mengukus
 - c. Memanggang
 - d. Menggoreng
21. Proses meletakkan bahan makanan di atas hidangan disebut...
- a. Tartlet
 - b. Taco
 - c. Tist
 - d. Topping
22. Yang dimaksud bahan makanan plain adalah...
- a. bahan makanan yang memiliki rasa manis
 - b. bahan makanan yang memiliki rasa asam
 - c. bahan makanan yang memiliki rasa asin
 - d. bahan makanan tanpa rasa
23. jika ingin mengisi ketupat seberapa banyak beras yang dibutuhkan...
- a. $\frac{1}{4}$ dari volume ketupat
 - b. $\frac{1}{2}$ dari volume ketupat
 - c. $\frac{3}{4}$ dari volume ketupat
 - d. Diisi penuh
24. Tepung sagu digunakan dalam proses memasak berfungsi sebagai...
- a. Pengeras
 - b. Pengental
 - c. Pelunak
 - d. Pelekat
25. Teknik memasak makanan dengan air mendidih di atas api besar disebut...
- a. Blanching
 - b. Steaming
 - c. Boiling
 - d. Stewing
26. Potongan cincang kasar maupun halus disebut juga dengan potongan....
- a. Concasser
 - b. Chopped
 - c. Mince
 - d. Small dice
27. Daun dill biasanya digunakan sebagai...
- a. Pewarna
 - b. Garnish
 - c. Penambah aroma
 - d. Penyedap
28. Berikut merupakan bahan untuk membuat coklat ganache adalah...
- a. Cream dan coklat
 - b. Gula dan butter
 - c. Gula dan coklat
 - d. Maizena dan cream
29. Cream yang di tambah gula halus kemudian di mixer disebut...
- a. Glaze
 - b. Icing
 - c. Sentely

- d. Fondant
30. Makanan sup sebaiknya disajikan dalam suhu...
- a. 20 – 25 C
 - b. 30 – 35 C
 - c. 50 – 65 C
 - d. 80 – 85 C
31. Untuk menumis bawang sebaiknya menggunakan minyak goreng bukan mentega sebab....
- a. Mentega memiliki titik didih yang lebih tinggi dibanding minyak goreng
 - b. Minyak goreng memiliki titik didih yang lebih tinggi dibanding mentega
 - c. Mentega memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibanding minyak goreng
 - d. Mentega memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibanding minyak goreng
32. Garnish yang disarankan dalam penyajian coklat mousses adalah....
- a. Cream
 - b. Pipet hias
 - c. Daun mint
 - d. Sauce

LAMPREN

PEDOMAN OBSERVASI

1. Observasi dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh data tentang kegiatan menonton televisi tayangan kuliner yang berhubungan dengan Pengetahuan siswa bidang boga.
2. Indikator yang diamati dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:
 - a. Membaca petunjuk pengisian kuisioner dan menandai dengan (X) pada jawaban yang paling sesuai.
 - b. Menjawab tes pengetahuan bidang boga

Indikator yang diamati diberikan skor sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan.

**ANGKET HUBUNGAN MENONTON TAYANGAN PROGRAM KULINER DI
TELEVISI DENGAN PENGETAHUAN BIDANG BOGA SISWA KELAS XI
JASA BOGA SMK NEGERI 3 KLATEN**

Kepada Yth : Adik-adikku siswa Kelas XI

Di : SMK Negeri 3 Klaten

Salam Sejahtera.

Adik-adikku siswa dan siswi kelas XI SMK Negeri 3 Klaten yang saya hormati, di tengah kesibukan adik-adik semua izinkanlah saya meminta kesediaan adik-adik untuk mengisi angket penelitian ini. Angket penelitian ini digunakan dalam rangka menyelesaikan syarat kelulusan yaitu Tugas Akhir Skripsi dengan judul Hubungan Menonton Tayangan Program Kuliner Di Televisi Dengan Pengetahuan Bidang Boga Siswa Kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 3 Klaten.

Angket ini bertujuan untuk mengumpulkan data tentang intensitas adik-adik melihat tayangan kuliner dan data pengetahuan belajar memasak adik-adik semua. Saya sangat berharap adik-adik siswa siswi Kelas XI SMK Negeri 3 Klaten dapat membantu saya dengan memberikan jawaban yang sejujurnya sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Jawaban yang adik berikan tidak akan mempengaruhi nilai akademik adik-adikku semua.

Atas bantuan dan partisipasinya, saya ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Mei 2014

Peneliti ,

Kurnia Setyo Wardani

NIM.12511247007

Kisi-kisi dan distribusi Item Instrumen Ujicoba

Variabel	Indikator	Item	Jumlah	Total
Menonton tayangan program kuliner di televisi	a. Frekuensi menonton TV	3,4,11,12,13,14	6	40
	b. Durasi menonton TV	27,34,35,36,37,40	6	
	c. Sikap saat tayang	17,28,20,21,30	5	
	d. Keterhubungan dan keseluruhan menonton TV	1,2,32,38,39	5	
	e. Keterkaitan menonton TV	5,15,16,19,22,24,26	7	
	f. Konsekwensi psikologis	6,7,8,9,10,28,33	7	
	g. Konsekwensi sosial	23,25,29,31	4	
Pengetahuan bidang boga	a. Persiapan pengolahan	1,2,3,8,15,17,18,23,25,31	10	35
	b. Pengolahan makanan	5,6,7,9,12,13,16,19,20,21,22,26,27,28,29,32,34	17	
	c. Penyajian makanan	4,10,11,14,24,30,33,35	8	

Angket Penelitian

Nama :

No. Absen :

Kelas :

Petunjuk Pengisian Angket:

1. Isilah daftar identitas yang telah disediakan.
2. Bacalah setiap pertanyaan dengan seksama dan teliti.
3. Untuk angket Intensitas Menonton Televisi : Pilihlah salah satu jawaban yang menurut Anda paling sesuai dengan keadaan dan pendapat Anda dengan memberikan tanda centang (☐) pada kolom yang sudah disediakan.

Keterangan Alternatif Jawaban:

SS	= Sangat Sesuai
S	= Sesuai
TS	= Tidak Sesuai
STS	= Sangat Tidak Sesuai

4. Untuk soal tes pengetahuan bidang boga : Pilihlah salah satu jawaban yang menurut Anda benar dengan memberikan tanda silang (**X**) pada jawaban yang Anda anggap benar.
5. Jawaban yang Anda berikan dijamin kerahasiaannya dan tidak akan mempengaruhi nilai di sekolah.

Terima kasih.

KUISIONER UJI COBA

(Menonton Tayangan Program Kuliner Di Televisi)

NO	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1.	Saya melihat tayangan kuliner dari berbagai stasiun TV				
2.	Hanya satu jenis tayangan kuliner saja yang saya lihat				
3.	Saya melihat tayangan kuliner di TV < 4x dalam satu bulan				
4.	Saya melihat tayangan kuliner di TV > 4x dalam satu bulan				
5.	Saya sengaja melihat tayangan kuliner di Televisi				
6.	Saya menonton acara program kuliner di televisi sampai selesai				
7.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada bagian awal acara				
8.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada bagian tengah acara				
9.	Saya menonton acara program kuliner di televisi pada akhir acara				
10.	Saya tidak menonton acara program kuliner di televisi sampai selesai				
11.	Saya menonton acara kuliner di televisi setiap waktu luang dan hari libur				
12.	Saya selalu melihat tayangan kuliner di TV pada setiap episode				
13.	Saya melihat tayangan kuliner di TV, tetapi tidak mengikuti tiap episode				
14.	Saya tidak perlu melihat tayangan Kuliner di TV pada tiap episode				
15.	Saya menantikan setiap acara kuliner di televisi				
16.	Program tayangan kuliner di televisi membantu saya mengetahui cara memasak yang benar				
17.	Saya menonton tayangan kuliner di TV dengan saksama .				
18.	Saya menonton tayangan kuliner di TV namun dengan melakukan aktivitas lain (bermain HP,Mengobrol,menyetrika,dll)				
19.	Saya mempraktikan memasak setelah menonton acara kuliner				
20.	Saya berusaha mencatat resep dan tips dari				

	tayangan kuliner di televisi				
21.	Saya konsentrasi saat menonton tayangan kuliner di televisi				
22.	Program acara kuliner sangat saya butuhkan agar menambah wawasan tentang memasak				
23.	Setelah menonton tayangan kuliner saya mencari arti istilah asing (belum saya ketahui) dari tayangan kuliner di televisi				
24.	Saya menyukai saat para chef mempraktekkan cara memasak yang menarik				
25.	Saya berinteraksi (memberi saran dan masukan) lewat email ,telephone, line, dll untuk tayangan acara memasak di televisi.				
26.	Saya tidak ingin melewatkan setiap ada jadwal tayangan kuliner di televisi				
27.	Saya menonton tayangan kuliner paling lama 30 menit				
28.	Saya mengantuk saat program acara kuliner				
29.	Program acara kuliner di TV dapat menambah pengetahuan bahan makanan				
30.	Saya mengganti tayangan kuliner saat saya rasa masakannya tidak menarik				
31.	Saya sering mencontoh kreatifitas <i>plating</i> pada tayangan kuliner di televisi				
32.	Melihat tayangan kuliner dari berbagai stasiun TV membuat saya menyukai apapun yang berkaitan dengan dunia kuliner				
33.	Bosan melihat tayangan kuliner terlalu lama				
34.	Saya tidak tahu berapa lama waktu yang saya habiskan saat melihat tayangan kuliner di TV				
35.	Lamanya waktu saya melihat tayangan kuliner di TV kurang dari 30 menit				
36.	Jika saya melihat tayangan kuliner di TV, saya melihatnya dari awal hingga selesai				
37.	Saya menunggu jeda iklan dan kemudian kembali meneruskan melihat tayangan kuliner tersebut				
38.	Melihat satu jenis tayangan kuliner cukup membuka wawasan saya mengenai dunia kuliner				
39.	Setelah menonton tayangan kuliner di berbagai macam stasiun TV membangkitkan jiwa kewirausahaan pada diri saya				
40.	Saya tidak melihat tayangan kuliner dari awal hingga selesai				

TES PBB UJI COBA
(Pengetahuan Bidang Boga)

Petunjuk Pengisian :

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada jawaban yang anda anggap benar.

1. 1 sendok makan peres gula halus setara dengan.....
 - a. 8 gram
 - b. 12 gram
 - c. 6 gram
 - d. 15 gram
2. 1 cup gelas belimbing setara dengan
 - a. 1000 ml
 - b. 250 cc
 - c. 3 sdt
 - d. 5 ml
3. Kegiatan yang termasuk dalam persiapan sebelum memasak, kecuali...
 - a. Memotong
 - b. Merebus
 - c. Mencuci
 - d. Menyiangi
4. Piring datar bulat adalah jenis alat.....
 - a. makan
 - b. memasak
 - c. menghidangkan
 - d. Mengolah
5. Masyarakat daerah pantai / pesisir, pegunungan dan pedesaan lebih menyukai rasa makanan.....
 - a. manis
 - b. pedas
 - c. asam
 - d. pedas dan asin
6. Yang merupakan bahan makanan berupa cerealia
 - a. gandum
 - b. kentang
 - c. wortel
 - d. kacang kedelai
7. Yang merupakan makanan khas dari daerah yogyakarta.....
 - a. Rawon
 - b. kupat glabet
 - c. gudeg
 - d. empek – empek

8. Dalam persiapan makanan ada langkah – langkah yang perlu diperhatikan, kecuali....
 - a. mengetahui ukuran / timbangan
 - b. factor iklim
 - c. membuat rencana belanja
 - d. menyusun alat – alat yang di perlukan
9. Dalam pembuatan roti, bahan yang diperlukan gula pasir 1,25 kg, dengan menggunakan gelas belimbing diperlukan berapa gelas.....
 - a. 4
 - b. 3
 - c. 5
 - d. 6
10. Yang termasuk nasi bungkus daun adalah....
 - a. lontong
 - b. nasi kuning
 - c. nasi kebuli
 - d. nasi gurih
11. Makanan yang dihasilkan dari bahan pangan hewani yaitu...
 - a. tape
 - b. puding
 - c. rumput laut
 - d. susu
12. Teknik mengolah bahan makanan dengan mempergunakan minyak dalam jumlah yang banyak disebut.....
 - a. digoreng
 - b. diasap
 - c. dipanggang
 - d. ditumis
13. Teknik mengolah bahan makanan dengan memasukkan bahan makanan ke dalam air yang mendidih disebut....
 - a. direbus
 - b. dikukus
 - c. digoreng
 - d. menumis
14. Tempat makanan yang terbuat dari daun pisang dan pemakaiannya harus dipegang karena tidak bisa berdiri disebut.....
 - a. Tum
 - b. Sudi
 - c. Pincuk
 - d. Samir
15. Cara mencuci sayur yang baik sebelum dibuat makanan adalah di cuci sebelum
 - a. Di makan
 - b. Di potong-potong
 - c. Di masak
 - d. Di sayur

16. Apabila kita ingin menanak nasi, alat yang digunakan adalah
 - a. Wajan
 - b. Panci
 - c. Kual
 - d. Dandang
17. Salah satu bahan mentah untuk membuat nasi goreng yaitu
 - a. Ketela
 - b. Beras
 - c. Nasi
 - d. Singkong
18. Blanching adalah kegiatan mencampur dengan asam dengan...
 - a. Daging
 - b. Soda
 - c. Minyak
 - d. Susu
19. Teknik memasak bahan makanan dengan cara diaduk-aduk disebut....
 - a. Simmer
 - b. Salamander
 - c. Saute
 - d. Scrambled
20. Proses memasak dengan cara memasukkan bahan makanan pada air lalu dididihkan disebut...
 - a. Merebus
 - b. Menumis
 - c. Menggoreng
 - d. Menyangrai
21. Suhu susu pada saat pembuatan yogurth adalah....
 - a. 40 – 42 C
 - b. 80 – 82 C
 - c. 70 – 72 C
 - d. 50 – 52 C
22. Proses pembuatan yogurth menggunakan bakteri....
 - a. Lactobacillus lactis
 - b. Lactobacillus citrovorum
 - c. Lactobacillus casei
 - d. Lactobacillus bulgaricus
23. Salah satu fungsi penggunaan frying pan adalah....
 - a. Merebus
 - b. Mengukus
 - c. Memanggang
 - d. Menggoreng
24. Proses meletakkan bahan makanan di atas hidangan disebut...
 - a. Tartlet
 - b. Taco
 - c. Tist
 - d. Topping

25. Yang dimaksud bahan makanan plain adalah...
- a. bahan makanan yang memiliki rasa manis
 - b. bahan makanan yang memiliki rasa asam
 - c. bahan makanan yang memiliki rasa asin
 - d. bahan makanan tanpa rasa
26. jika ingin mengisi ketupat seberapa banyak beras yang dibutuhkan...
- a. $\frac{1}{4}$ dari volume ketupat
 - b. $\frac{1}{2}$ dari volume ketupat
 - c. $\frac{3}{4}$ dari volume ketupat
 - d. Diisi penuh
27. Tepung sagu digunakan dalam proses memasak berfungsi sebagai...
- a. Pengeras
 - b. Pengental
 - c. Pelunak
 - d. Pelekat
28. Teknik memasak makanan dengan air mendidih di atas api besar disebut...
- a. Blanching
 - b. Steaming
 - c. Boiling
 - d. Stewing
29. Potongan cincang kasar maupun halus disebut juga dengan potongan....
- a. Concasser
 - b. Chopped
 - c. Mince
 - d. Small dice
30. Daun dill biasanya digunakan sebagai...
- a. Pewarna
 - b. Garnish
 - c. Penambah aroma
 - d. Penyedap
31. Berikut merupakan bahan untuk membuat coklat ganache adalah...
- a. Cream dan coklat
 - b. Gula dan butter
 - c. Gula dan coklat
 - d. Maizena dan cream
32. Cream yang di tambah gula halus kemudian di mixer disebut...
- a. Glaze
 - b. Icing
 - c. Sentely
 - d. Fondant
33. Makanan sup sebaiknya disajikan dalam suhu...
- a. 20 – 25 C
 - b. 30 – 35 C
 - c. 50 – 65 C
 - d. 80 – 85 C

34. Untuk menumis bawang sebaiknya menggunakan minyak goreng bukan mentega sebab....
- a. Mentega memiliki titik didih yang lebih tinggi dibanding minyak goreng
 - b. Minyak goreng memiliki titik didih yang lebih tinggi dibanding mentega
 - c. Mentega memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibanding minyak goreng
 - d. Mentega memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibanding minyak goreng
35. Garnish yang disarankan dalam penyajian coklat mousses adalah....
- a. Cream
 - b. Pipet hias
 - c. Daun mint
 - d. Sauce

Kunci Jawaban Soal PBB (Pengetahuan Bidang Boga)

	9. C	18. A	28. A
1. B		19. D	29. C
2. B	10. A	20. D	30. C
3. C	11. C	21. D	31. B
	12. B	22. C	32. A
4. A	13. D	23. B	
5. C	14. B	24. B	
6. B	15. C	25. C	
7. C	16. D	26. B	
8. A	17. A	27. B	

Jadwal Tayangan Kuliner Satu Minggu Edisi Maret 2014

Sumber: jadwaltvku.blogspot.com

No.	Hari	Waktu	Nama Acara	Stasiun Televisi
1.	Minggu	06.30 – 07.00 WIB	Pelesir	MNC TV
		08.30 – 09.30 WIB	Gerebek Nusantara	MNC TV
		07.00 – 07.30 WIB	Fish N Chef	Trans 7
		14.15 – 14. 45 WIB	Raja Pedas	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Arjuna	Global TV
2.	Senin	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
3.	Selasa	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
4.	Rabu	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
5.	Kamis	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Kungfu Chef	Global TV
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
6.	Jumat	06.00 – 06.30 WIB	Ragam Indonesia	Trans 7
		10.00 – 11.00 WIB	Wisata Kuliner	Trans TV
		09.30 – 10.00 WIB	Kungfu Chef	Global TV
		11.30 – 12.00 WIB	Catatan Chef Arnold	Kompas TV
7.	Sabtu	07.30 – 08.00 WIB	Foody with Rudy	ANTV
		06.30 – 07.00 WIB	Pelesir	MNC TV
		07.30 – 08.00 WIB	Rasa Sayange	MNC TV
		09.00 – 09.30 WIB	Resep Rahasia	Kompas TV
		07.00 – 07.30 WIB	Fish N Chef	Trans 7
		14.15 – 14.45 WIB	Raja Pedas	Trans 7
		09.30 – 10.00 WIB	Arjuna	Global TV